



# MENUS SCOLAIRES

## du 1 juin au 3 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>du 1 au 5 juin</b>	Haricots beurre vinaigrette Emincé de cuisson de poulet FR sauce barbecue Boughour Bio pilaf Gouda Bio Pastèque	Tomates vinaigrette au balsamique Omelette du Chef (Oeuf MEA) Frites au four Mimolette Bio Flan napé caramel	Cake au chorizo (farine Bio) Filet de lieu noir MSC aux herbes de provence Ratatouille Petit moulé nature Banane Bio	Carottes Bio râpées vinaigrette à la fainoïse Saucisse fumée sauce façon rougail Riz Bio créole Buchette lait mélange Gâteau au chocolat (farine Bio)	Concombre vinaigrette au fromage blanc Rôti de dinde froid et mayonnaise Salade de fusillis Bio maïs et vinaigrette Emmental Bio Pomme Bio
<b>du 8 au 12 juin</b>	Melon Carottes et pois chiche à l'orientales Semoule Bio Tomme noire IGP Liégeois au chocolat	Pommes de terre vinaigrette à l'estragon Haut de cuisson de poulet rôti aux herbes de provence Haricots verts Bio persillés Suisse au fruit Abricots	Mélange de coquillettes Bio et tomate vinaigrette au basilic Sauté de porc sauce au romarin Petits pois CE2 Pont l'Evêque AOP Pêche	Rosette LR et cornichons Poisson pané MSCV et citron Mélange de courgette et blé à la tomate Camembert Bio Fraises au sucre	Guacamole au fromage blanc et chips tortilla Chili con carne Riz Bio créole Edam Bio Gâteau mexicain
<b>du 15 au 19 juin</b>	Carottes Bio râpées vinaigrette à la coriandre Saucisse fumée sauce échalotte Purée de pommes de terre (régional) Brie Compote fraîche pomme bio groseilles	Taboulé (semoule Bio) Emincé de cuisson de poulet sauce provençale Ratatouille Saint Nectaire AOP Nectarine	Melon Tortilla de pommes de terre et ketchup du Chef Saint paulin Liégeois vanille	Concombre vinaigrette au fromage blanc Gratin de gnocchis à la provençale à l'emmental Bio Mimolette Bio Banane Bio	Tomate cerises Sandwich pain de mie, thon, macédoine et mayonnaise Chips Fromage individuel Crêpe au chocolat
<b>du 22 au 26 juin</b>	Melon jaune Sauté de porc sauce moutarde Macaronis Bio Emmental Bio râpé Flan napé caramel	Betteraves Bio Filet de colin d'Alaska MSC sauce aneth Petits pois et carottes CE2 Edam Bio Beignet framboise	Haricots beurre vinaigrette à l'ail Emincé de cuisson de poulet FR sauce colombo Riz Bio pilaf Tomme blanche Pastèque	Salade de pommes de terre, mimolette et cornichons Sauté de boeuf VBF régional sauce tomate Brocolis Bio Yaourt nature Bio Cake du chef aux pêches	Salade ice berg vinaigrette au xérès IGP Lasagnes de légumes à la provençale Cantal AOP Compote pomme
<b>du 29 juin au 3 juillet</b>	Carottes bio râpées vinaigrette Ravioli de légumes Camembert Bio Pastèque	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Cordon bleu de dinde FR Haricots verts Bio persillés Pont l'Evêque AOP Nectarine blanche	Salade iceberg sauce vinaigrette Oeuf dur Bio Salade de riz Bio, tomate, maïs et olives Vache qui rit Bio Tarte abricots-amandine du Chef	Concombre vinaigrette à la ciboulette Filet de saumon MSC sauce napolitaine Torsades Bio Gouda Bio Flan chocolat	Tomates cerise Sandwich jambon de dinde à la vache qui rit Chips Camembert Muffin aux pépites de chocolat (farine Bio)
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable