

# Menus du restaurant scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
25 mai 2026 <i>pentecôte</i>	26 mai 2026 taboulé ~~ 0 ~~ filet meunière colin alaska carotte rondelle ~~ 0 ~~ chaussée aux moines	27 mai 2026 chiffonnade emmental et crouton ~~ 0 ~~ omelette persillée piperade basque ~~ 0 ~~ yaourt à boire fraise BIO	28 mai 2026 concombre vinaigrette ~~ 0 ~~ boulettes de bœuf sauce tomate coquillettes au beurre ~~ 0 ~~ rondelé BIO / cerise	29 mai 2026 pâté de foie de porc ~~ 0 ~~ emincé de filet de poulet courgettes sautées ~~ 0 ~~ mousse au chocolat BIO
1 juin 2026 radis au beurre ~~ 0 ~~ normandin de veau macaroni ~~ 0 ~~ edam BIO	2 juin 2026 tomates en salade saumonette persillées au citron riz safrané ~~ 0 ~~ gouda BIO/nectarine	3 juin 2026 quiche lorraine ~~ 0 ~~ bavette échalotes brocolis vapeur ~~ 0 ~~ abricots	4 juin 2026 carottes rapées ~~ 0 ~~ crousti'fromage emmental ébly ~~ 0 ~~ Glace	5 juin 2026 pamplemousse ~~ 0 ~~ nuggets de poulet purée ~~ 0 ~~ yaourt BIO citron
8 juin 2026 concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ merguez + chipolatas poêlée aux 4 légumes ~~ 0 ~~ brie	9 juin 2026 salade de cœurs de palmier ~~ 0 ~~ roti de dinde flageolets ~~ 0 ~~ yaourt aux fruits mixés	10 juin 2026 poireaux vinaigrette ~~ 0 ~~ dos de colin frit au citron chou-fleur gratiné ~~ 0 ~~ fraidou / cerises	11 juin 2026 tomates cerises ~~ 0 ~~ cervelas à l'alsacienne purée de légumes ~~ 0 ~~ petit filou aux fruits	12 juin 2026 salade de betteraves ~~ 0 ~~ HE .végétarien spaghetti à la tomate ~~ 0 ~~ chanteneige BIO
15 juin 2026 surimi mayonnaise ~~ 0 ~~ escalope de porc echine haricots palette ~~ 0 ~~ bleu / pêche	16 juin 2026 salade tomates et mimolette ~~ 0 ~~ roti de bœuf pommes rosti ~~ 0 ~~ banane	17 juin 2026 céleri rémoulade ~~ 0 ~~ cordon veggie printanière de légumes ~~ 0 ~~ emmental BIO/fraises	18 juin 2026 haricots verts vinaigrette ~~ 0 ~~ fricassée de veau aux oignons riz créole ~~ 0 ~~ yaourt nat sucré	19 juin 2026 œuf dur mayonnaise ~~ 0 ~~ beignet de poisson citron duo de brunoise de carotte ~~ 0 ~~ glace

fruits et légumes de saison : ail, asperge, aubergine, bette, ananas, avocat, banane, citron, fruit de la passion, kiwi, épinard, fenouil, radis, carottes, céleri, choux chinois frisé fleur et rave, concombre, petit oignon blanc, papaye, prune, pêche, tomate, pomme de terre

vian, poiss, œufs    féculents    fruits&lég.cuits    fru&lég.crus    prod.lait >150mg calcium    >150 mg cal <    <150mg cal    matière grasse    charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS DES FOURNISSEURS

repas végétarien