



M E N U

du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 15/06/26 au 19/06/26 (semaine n° 25)

Plats en gras
Menu conseillé pour l'équilibre alimentaire / n° 4

EN ROUGE
MENU VEGETARIEN

EN BLEU
FAIT MAISON

	M I D I	S O I R
LUNDI 15/06/26	Salade niçoise / Macédoine / Friand Raviolis Fromage blanc / Crème dessert Laitage / Fromage / Fruit BIO	Hors-d'œuvre variés Nuggets Poêlée forestière Fromages divers Dessert au choix
MARDI 16/06/26	Tomate macédoine / Charcuterie Poisson pané Petit pois Crêpes hocolat / Glace Laitage / Fromage / Fruit BIO	Hors-d'œuvre variés Pâtes bolognaise Fromages divers Dessert au choix
MERCREDI 17/06/26	Concombre vinaigrette / Pâté Saucisse Purée Flan aux œufs / Ananas Hawaï Laitage / Fromage / Fruit	Hors-d'œuvre variés Bruschetta jambon fromage Fromages divers Dessert au choix
JEUDI 18/06/26	Salade de pâtes / Pizza Steak haché Gratin de chou-fleur Pâtisserie Laitage / Fromage / Fruit	Hors-d'œuvre variés Poisson pané Pomme röstti Fromages divers Dessert au choix
VENDREDI 19/06/26	Salade au chèvre chaud / Salade du chef Cuisse de poulet Tomates provençales / Frites Crème brûlée / Pastèque Laitage / Fromage / Fruit BIO	

Attention : menu indicatif susceptible d'être modifié en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou aux fluctuations de l'effectif (notamment en fin de service).

Le Maître Ouvrier

C.CHUMILLA



**Plat végétarien tous les jours,
possible sur demande.**

PRODUITS LOCAUX RÉGIONNAUX SUD-OUEST ET FRANÇAIS

LÉGUMES ET FRUITS

Carotte :	France
Salade :	France
Tomate :	France
Concombre :	France
Pomme de terre :	France
Pomme golden :	France
Pomme gala :	France

VIANDES

Cuisse de poulet :	Origine France
Saucisse :	Origine France
Steak haché :	Origine France
Egrené de bœuf :	Origine France
Nuggets de poulet :	Origine France
Sauté de poulet :	Origine France LABEL ROUGE