



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – JUIN 2026



## LUNDI



## MARDI





## MERCREDI



## JEUDI


## VENDREDI

Semaine du 1 au 5 juin

Taboulé    
Gratin de pomme de terre, emmental  
Crème vanille

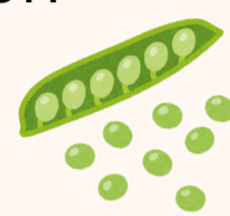
Radis beurre   
Poulet coco   
Riz jaune  
Yaourt au fruit   




Concombre à la crème  
Poisson épinard   
béchamel   
Mousse chocolat

Tomate féta olive  
Sauté veau marengo  
Haricot beurre  
Glace 



Riz, thon, maïs  
Jambon grill  
Ratatouille   
Camembert   
Fruit 


Semaine du 8 au 12 juin

Rillettes de thon  
Steak haché   
Petits pois  
Crème de fromage  
Compote

Melon  
Oeuf dur   
Sauce tomate  
Céréale gourmande   
Suisse aux fruits

Lentilles lardons  
Poisson pané   
Chou romanesco   
Glace




Céleri rémoulade   
Sauté de dinde à la moutarde ; Blé  
Gouda  
Fruit de saison 

Betterave mimosa   
Roti de porc au cidre  
Courgette  
Crème framboise  
litchis



Semaine du 15 au 19 juin

Piémontaise  
Boule au bœuf   
Lentilles   
Emmental  
Glace 

Taboulé  
Poisson - Duo de carottes à la crème  
Panna cotta au coulis de fruit



Salade de tomate   
parmigiano  
Pâte au fromage  
Salade   
Fruit de saison 

Mortadelle au beurre  
Couscous   
Yaourt nature 

Perles de la mer  
Cordon bleu  
Haricots beurre   
Ile flottante 



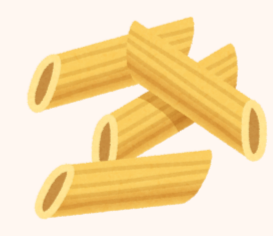
Semaine du 22 au 26 juin

Melon   
Paupiette de veau  
Gnocchis  
Fromage blanc   
à la vanille  
Biscuit



Concombre à la grecque  
Poisson meunière  
Brocolis   
Crème de fromage  
Compote 


P-de-terre tomate surimi  
Chipolata   
Haricot plat   
Camembert  
Fruit de saison 


Carottes râpées  
Tortilla de p-de-terre  
Salade   
Pâtisserie 

Salade du pêcheur   
Carbonade de boeuf  
Pâtes   
Glace 


Semaine du 29 au 30


Oeuf mayonnaise   
Poisson en sauce  
Flageolet  
Crème de fromage  
Fruit de saison 


Tomate vinaigrette  
Poulet basquaise  
Riz   
Fromage blanc

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Menu végétarien

 Label Rouge  
Produit de qualité supérieur

 Bleu, Blanc, Coeur  
Produit démarche agricole et alimentaire durable

 Local (Pays de la Loire)



Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.

