






























































MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun / Juillet 2026

	Du 1er au 5/06	Du 8 au 12/09	Du 15 au 19/06	Du 22 au 26/06	Du 29/06 au 3/07
LUNDI	MENU VEGETARIEN 	Salade de tomates (LOC)  Steack haché Gnocchis Crème dessert chocolat maison	Pomelos Saucisse de volaille Semoule  FL Carottes/courgettes (LOC)  Entremet vanille	MENU VEGETARIEN 	Tomate, mozzarella Hachis parmentier  (LOC) Moëlleux chocolat maison Crème anglaise
	FL Salade verte (LOC)  Omelette au gruyère Frites maison (LOC)  Glace				
MARDI	Taboulé maison (LOC)  Rôti de porc (LOC) Ratatouille PL Camembert  Compote + biscuit	Piémontaise Aiguillettes de poulet FL Poêlée de légumes (LOC)  Ile flottante	Tomates (LOC)  œuf dur Emincé de porc Riz  PL Cantal AOP  Fraises (LOC) 	Pomme de terre (LOC)  tomate (LOC)  + œuf dur Poisson en sauce Epinards à la crème Flan chocolat maison	MENU VEGETARIEN 
	FL Concombre (LOC)  vinaigrette Oeufs mimosa Lasagnes végétales maison PL Comté AOC  Compote	Salade de perles + fromage Cordon bleu Haricots verts  Tarte aux fraises maison Goûter : Pomme (LOC) + yaourt 	Saucisson sec cornichons Filet de poisson Chou romanesco PL Emmental  FL Kiwi  Goûter : Pudding maison	Radis + beurre Rôti de porc froid Frites maison (LOC)  PL Comté AOP  Compote Goûter : Baguette + chocolat	Melon Spaghettis  bolognaise PL Fromage blanc  + Fruit Goûter : Brioche + yaourt
MERCREDI	Concombre vinaigrette Jambon Coquillettes  PL Gouda IGP  Ananas frais	MENU VEGETARIEN 	FL Carottes rapées (LOC)  Beignets de calamar FL Citron  Brunoise de légumes PL Camembert  Tarte aux fraises maison	FL Tomate / concombre (LOC)  Steack haché sauce provençale Frites maison PL Reblochon AOP  Pastèque	FL Salade verte (LOC)  Hamburger maison  Frites maison (LOC)  Glace
		Salade du chef (LOC)  (salade, tomate, œuf, croustons) Hachis parmentier végétal maison PL Brie  Fraises (LOC) 			
JEUDI	SPECIALITE ESPAGNOLE	Salade de riz  Jambon mariné aux herbes FL Brocolis (LOC)  PL St Nectaire AOP  Clafoutis cerises maison Pain (LOC) 	MENU VEGETARIEN 	Pâté de foie cornichons Poulet rôti (LOC) Petits pois  PL Emmental  Nectarine Pain (LOC) 	Tomate / maïs  Jambon chaud sauce tomate Pâtes  PL Tome AOP  Cerises (LOC)  Pain (LOC) 
	Melón/jambon sec Paëlla maison Comté AOP  Canutillos à la crème patissière maison Pain (LOC) 		Salade de pépinettes Pizza végétale maison aux légumes et mozzarella Glace Pain (LOC) 		
 VENDREDI	Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP	Lait et Produits laitiers à l'école 		Produits BIO 	
		Fruits et Légumes à l'école 		Produits locaux (LOC)	
