

MENU SCOLAIRE JUIN 2026 et PREMIERE SEMAINE DE JUILLET

lundi, 1 juin	mardi, 2 juin	mercredi, 3 juin	jeudi, 4 juin	vendredi, 5 juin
Chipolatas FR (porc) <i>Riz aux légumes</i>	Taboulé maison BIO Lentilles bio sauce tomate	Tomate vinaigrette Filet de poisson sauce aux agrumes <i>Bolognaise de légumes</i>	Salade verte BIO* Boeuf niçois BIO <i>Galette de pois chiche</i>	Rosette/beurre <i>Salade de perles</i> Sauté de volaille sauce moutarde <i>Tortilla</i>
Lentilles bio (local) Tomme noire des Pyrénées IGP* Pomme BIO*	Haricots verts au jus Yaourt aromatisé BIO Kiwi BIO*	Riz de Camargue IGP Comté BIO St Maurice Crillat Liégeois au chocolat	Purée de pomme de terre BIO Vache qui rit BIO* Compote pomme abricot BIO	Carottes persillée BIO Clafoutis à la poire
lundi, 8 juin	mardi, 9 juin	mercredi, 10 juin	jeudi, 11 juin	vendredi, 12 juin
Radis beurre (local) Boeuf Bio sauce chinoise <i>Blanquette de légumes</i>	Carotte râpée vinaigrette Omelette nature BIO	Salade de pommes de terre aux légumes Grillade de porc rôtie <i>Quenelle sauce aurore</i>	Salade de riz chinoise Filet de poisson meunière <i>Boulette végétale</i>	Haut de cuisse de poulet Label Rouge <i>Omelette au fromage</i>
Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Dés de poires au sirop	Coquillettes BIO sauce tomate Croc lait BIO* Gourmandise choco noisette local la ferme de Suzie	Haricots verts persillés Polinois (local) Fruit	Courgettes aux herbes Tartelette aux agrumes maison	Pomme vapeur BIO Fromage blanc BIO* Salade de fruits
lundi, 15 juin	mardi, 16 juin	mercredi, 17 juin	jeudi, 18 juin	vendredi, 19 juin
Salade américaine Salade de pâtes romaine <i>Oeuf dur mayo</i> Rôti de porc froid /mayonnaise Comté BIO St Maurice Crillat* Nectarine	Filet de poisson sauce citron <i>Emincé végétarien</i> Semoule couscous BIO Cantal AOP* Compote pomme poire	Radis beurre (local) Tortellini epinard ricotta Cancoillotte IGP Pêche	Salade verte BIO* Fajita à la volaille <i>Fajita végétarienne</i> garniture ratatouille Yaourt aromatisé BIO Abricot	Taboulé maison à la menthe Courgette bolognaise BIO <i>Courgette bolo aux légumes</i> Rondelé nature bio* Carotte cake aux pépites de chocolat
lundi, 22 juin	mardi, 23 juin	mercredi, 24 juin	25/06/2026 REPAS FROID	26/06/2026 REPAS FROID
Mijoté de boeuf (FR) au paprika <i>Emincé végétarien pois blé</i> Purée de pomme de terre BIO Maroilles AOP* Fruit	Melon / pastèque Pommes sauce carbonara de tomates	Tarte au comté Filet de poisson sauce basilic <i>Galette de pois chiche</i> Ratatouille Petit suisse aromatisé BIO Nectarine	Salade grecque (concombre, tomate, féta, olive) Dés de porc froid mayonnaise <i>Blé aux légumes</i> Salade de lentilles BIO Comté BIO St Maurice Crillat* Abricot	Salade de carottes rapée vinaigrette Salade de riz aux petits légumes <i>Oeuf dur mayo</i> Filet de poulet froid /mayonnaise noisette
29/06/2026 REPAS FROID	30/06/2026 REPAS FROID	01/07/2026 REPAS FROID	02/07/2026 REPAS FROID	03/07/2026 PIQUE NIQUE
Betterave rouge BIO sauce Cantadou Poisson froid/mayonnaise <i>Oeuf dur mayo</i> Salade de pommes de terre BIO vinaigrette Camembert BIO* Abricot	Pâté croûte <i>Salade de perles</i> Aiguillette de volaille/mayonnaise <i>Emincé végétarien pois blé</i> Salade de haricots verts Saint Nectaire AOP* Fruit	Melon Chipolatas (porc)/mayonnaise <i>Bolognaise aux légumes</i> Salade de pâtes BIO Crème dessert caramel local la ferme de Suzie	Salade verte BIO* <i>Oeuf dur BIO/mayonnaise</i> Taboulé maison BIO Vache qui rit BIO* Clafoutis pomme-framboise maison	<i>Sandwich jambon beurre coriandre</i> <i>Sandwich tomate œuf</i> Chips Babybel BIO* Gourde de compote de pommes BIO