

Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 6 juillet au vendredi 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ŒUFS MAYONNAISE	CONCOMBRES ET PASTÈQUE	 SALADE DE BLÉ AUX P'TITS LÉGUMES	TOMATES	 MELON
CORDON BLEU DE VOLAILLE	  SAUCISSE SAUCE ROUGAIL	 FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX POIVRONS	  JAMBON BLANC	PAVÉ DE POISSON BLANC SAUCE  TOMATE
PÂTES	 RIZ	 HARICOTS VERTS	PÂTES	 SEMOULE
 LAITAGE DU JOUR	FROMAGE DU JOUR	 CAMEMBERT	 EMMENTAL	BÛCHETTE LAIT MÉLANGE
 FRUIT FRAIS	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	 COMPOTE DE POMMES	LIÉGEOIS VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Du lundi 13 juillet au vendredi 17 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS ET BEURRE		 MELON	  TOMATES ET CONCOMBRES	RIZ ANDALOUSE (ŒUFS DURS, OLIVES VERTES, RIZ, SALADE SOMBRERO)
LASAGNES BOLOGNAISES		  JAMBON BLANC	CHEESEBURGER	BEIGNETS AU CALAMAR SAUCE KETCHUP
 MADELEINE		PURÉE	FRITES AU FOUR	HARICOTS VERTS
YAOURT VELOUTÉ  AUX FRUITS		 BRIE EN POINTE	CANTADOU	MIMOLETTE
		BEIGNET FOURRÉ	  FRUIT FRAIS	 FLAN NAPPÉ CARMEL

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 

Du lundi 20 juillet au vendredi 24 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 TABOULÉ	 BETTERAVES	 TOMATES	 MELON	SALADE DE PÂTES  CONCOMBRES MAÏS TOMATE
 FILET DE POULET À L'ESTRAGON	 SAUCISSE KNACK NATURE	RÔTI DE BŒUF	NUGGETS DE VOLAILLE KETCHUP	 MARMITE DE POISSON SAUCE CRÈME
HARICOTS BEURRE	PURÉE DE POMMES  DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON PIÉMONTAISE	PETITS POIS / HARICOTS VERTS	BEIGNETS DE CHOUX FLEURS / HARICOTS VERTS
 VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	CARRÉ LIGUEIL	 YAOURT SUCRÉ
 COMPOTE POMME ABRICOT	 FRUIT FRAIS	 CRÈME DESSERT CHOCOLAT	 YAOURT VANILLE	 GÂTEAU AU YAOURT

Du lundi 27 juillet au vendredi 31 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS BEURRE	SALADE BASQUE (POMMES DE TERRE, TOMATES, THON)	  CONCOMBRES	 CAROTTES RÂPÉES	 SAUCISSON AIL
 RÔTI DE PORC SAUCE NORMANDE	 CROUSTILLANT FROMAGER	  JAMBON BLANC FROID	RAVIOLIS	PAVÉ DE POISSON BLANC SAUCE  THYM CITRON
POMMES RISSOLÉES	HARICOTS VERTS	 PURÉE DE CAROTTES		BLÉ PILAF
GALETTE ST MICHEL	 CAMEMBERT	 FROMAGE FONDU	PETIT SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE LAIT MÉLANGE
 YAOURT SUCRÉ	 FRUIT FRAIS	 CRÈME DESSERT VANILLE	 GÂTEAU AU CHOCOLAT	ARLEQUIN DE FRUITS EN COUPELLE

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 

C'est les
vacances d'été

