

Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 1er juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLÉRI RÉMOULADE	CONCOMBRES TOMATES ET MAÏS	 TOMATES	ŒUFS MAYONNAISE	 SAUCISSON AIL
  SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	 POULET RÔTI AU JUS	 TARTE THON TOMATE MOUTARDE	 CHIPOLATA AU JUS	 MARMITE DE POISSON SAUCE CRUSTACÉS
PETITS POIS CAROTTES	 POMMES DE TERRE QUARTIERS	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	RIZ
 GALETTE ST MICHEL	RONDELÉ	EDAM	 BRIE POINTE	TOMME BLANCHE
 YAOURT SUCRÉ	 YAOURT VANILLE	DONUT'S	 CAKE AUX FRAMBOISES	COMPOTE POMME  ABRICOT

Du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 MACÉDOINE MAYONNAISE	RADIS BEURRE	  RILLETES	MELON	SALADE CHEF (TOMATES BETTERAVES RÂPÉES MAÏS FROMAGE)
JAMBON SAUCE  OIGNONS 	  JAMBON BLANC	HACHÉ AU BŒUF SAUCE BARBECUE	 ÉMINCÉ DE POULET SAUCE	 COLIN PANÉ
 LENTILLES CUISINÉES	 RATATOUILLE / PÂTES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	DUO DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE 	GRATIN DE CHOUX FLEURS / RIZ
 EMMENTAL	 FROMAGE FONDU	 SAINT PAULIN	PETIT MOULÉ	GALETTE BRETONNE
  FRUIT FRAIS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	TARTE NORMANDE	FAISSELLE ET DOSETTE DE SUCRE	YAOURT SUCRÉ

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 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ÉMINCÉ BICOLORE (CAROTTES CÉLERI FROMAGE BLANC MAYO)	ŒUFS MAYONNAISE	TABOULÉ	 SAUCISSON AIL	TOMATES NATURE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	  JAMBON BLANC FROID	  RÔTI DE PORC AUX OIGNONS	 PILON DE POULET CHASSEUR	 CROUSTILLANT FROMAGER
HARICOTS BEURRE PROVENÇALE / COQUILLETES	FRITES AU FOUR	PURÉE	 RIZ / RATATOUILLE	PURÉE DE CAROTTES
 CARRÉ DE L'EST	BISCUIT NOUBA	BRIE POINTE	PETIT SUISSE AUX  FRUITS	TOMME NOIRE
 PLAN NAPPÉ CARMEL	 YAOURT SUCRÉ	 FRUIT FRAIS	GÂTEAU CHOCOLAT	 YAOURT FRUIT MIXÉ FRAISE

Du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RADIS BEURRE	CAROTTES RÂPÉES	  PÂTÉ DE CAMPAGNE	MELON	 SAUCISSON AIL
 LASAGNE DE LÉGUMES	 SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BARBECUE	RÔTI DE BŒUF FROID ET DOSETTE DE MAYONNAISE	COLOMBO DE POISSON
	 PURÉE DE POMMES DE TERRE	 RATATOUILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON PIÉMONTAISE	CAROTTES AUX ÉPICES / SEMOULE
MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS  NATURE ET DOSETTE DE SUCRE	 MADELEINE	 EDAM	 BRIE POINTE
MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	  FRUIT FRAIS	 YAOURT SUCRÉ	BROWNIES	COMPOTE POMME FRAISE

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 29 juin au vendredi 3 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BLÉ AUX P'TITS LÉGUMES	BETTERAVES	 ÉMINCÉ BICOLORE	ŒUFS MAYONNAISE	MELON
 ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE	RAVIOLIS AU BOEUF	  SAUTÉ DE PORC DIJONNAISE	BEIGNETS AU CALAMAR NATURE	RÔTI DE DINDE
HARICOTS VERTS		POÊLÉE DE LÉGUMES	 PURÉE D'ÉPINARDS ET POMMES DE	CHIPS / MACÉDOINE MAYONNAISE
 EMMENTAL	 CAMEMBERT	SAINT PAULIN	YAOURT SUCRÉ	CANTADOU
 FRUIT FRAIS	 COMPOTE DE POMMES	 RIZ AU LAIT	 CAKE PÉPITES DE CHOCOLAT	 YAOURT FRUIT MIXÉ PÊCHE

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 