

MENUS du restaurant scolaire

Semaine du 08/06 au 12/06/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Bio et féta Paupiette de veau Pâtes Petit Suisse	Torti en salade Brochette de dinde Salsifis Yaourt Bio	Œuf dur mimosa Boulette de bœuf Bio Semoule Fromage AOP/Fruit	Speck cornichon Coquille de poisson Riz aux petits légumes Bio Pâtisserie

Semaine du 15/06 au 19/06/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Sortie Scolaire	Végétarien Betterave Bio au maïs Quiche végétarienne Batavia YOP	Maquereau à la tomate Jambon fumé grillé Petits pois Fromage Bio/Fruit	Iceberg aux croutons et mimolette Moules Bio Frites Mister Freeze

Semaine du 22/06 au 26/06/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pepinettes aux crevettes Lomo grillé Poêlée de légumes Liegeois	Surimi sauce cocktail escalope de dinde Coquille Bio au beurre Fromage AOP/Fruit	Friand au fromage Steack haché grillé Aubergines à la persillade Fromage blanc vanille BIO	Salade de tomate basilics et mozza Poisson du marché Carottes vichy Bio et riz Beignet chocolat

Semaine du 29/06 au 03/07/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème Raviole à la rocotta et pesto Yaourt Bio aux fruits	Coleslaw Saucisse toulouse IGP Choux fleur Bio Fromage AOP/Fruit	Carottes rapées Poisson Pané Gratin de courgettes Crème dessert	Melon Rôti de bœuf Chips Glace

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

