



Dans votre restaurant scolaire Du 1er juin au 3 juillet 2026

EN MARRON LE LOCAL

EN VERT LE BIO

EN ORANGE LES LABELS

EN VERT : REPAS VEGETARIEN

lundi 1 juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE	MELON	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
QUENELLES ST JEAN (LOCALES)	SAUTÉ DE VOLAILLE (LABEL)	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE (LABEL)	POISSON MEUNIÈRE
RIZ IGP	COURGETTES SAUTÉES	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	RATATOUILLE
MIMOLETTE	YAOURT NATURE BIO	COULOMMIERS	EMMENTAL BIO
COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	CRÊPE	FRUIT AU SIROP
lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MENU USA	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE MIMOLETTE
ÉMINCÉ DE PORC IGP	TOMATES VINAIGRETTE	GALETTE VÉGÉTARIENNE	CALAMARS À LA ROMAINE
HARICOTS VERTS	CHEESEBURGER	BROCOLIS	RIZ IGP PILAF
BRIE BIO	POTATOES	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	BÛCHE MI-CHÈVRE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
DONUTS			
lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	MELON	PASTÈQUE	SALADE DE RIZ IGP
CHIPOLATAS	CORDON BLEU	LASAGNES	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
AUBERGINES À LA TOMATE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES (LOCALES)	VÉGÉTARIENNES	GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE BLANC BIO	GOUDA	YAOURT AUX FRUITS BIO	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON	FRUIT DE SAISON
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	SALADE DE LENTILLES IGP
GRATIN DE PÂTES HVE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	FILET DE POISSON MSC	MOUSSAKA
AUX LÉGUMES	POMMES DAUPHINE	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAMEMBERT
TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO
GAUFRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
SALADE DE PÂTES HVE	SALADE DE MAÏS ET RADIS	TOMATES VINAIGRETTE	OEUFS DURS
RÔTI DE PORC IGP	BOULETTES DE BLÉ TOMATES ET BASILIC	PÂTES HVE	FRICASSÉE DE POISSON MSC
BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ IGP	ST NECTAIRE AOP	COURGETTES SAUTÉES
MIMOLETTE	GOUDA BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE		FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92