


Menu des restaurants scolaires juin 2026

LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
<p>RADIS BEURRE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE LÉGUMES</p> <p>PURÉE DUBARRY CAMEMBERT</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN À LA CRÈME</p> <p>PÂTES SAMOS</p> <p>FRUIT DE SAISON PAIN AUX CÉRÉALES</p>	<p>SALADE DE TOMATES HAMBURGER CROUSTI FROMAGE</p>  <p>POTATOES TOASTINETTE CÔNE AU CHOCOLAT</p> <p>Menu Américain PAIN HAMBURGER PAS DE BAGUETTES</p>	<p>MELON AGNOLETTI CÈPES ET MOZZARELLA</p> <p>BABYBEL</p> <p>YAOURT FERMIER BIO</p>	<p>CONCOMBRES RADIS MAÏS ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE TARTE AUX LÉGUMES</p> <p>HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE À LA COUPE</p> <p>GAUFRE DE BRUXELLES</p>
LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
<p>SALADE DE TOMATES FRICADELLE DE BŒUF GALETTE DE POIS ET LÉGUMES PETITS POIS / POMMES DE TERRE CANTAL À LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON SAMOSSA DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>CHAVROUX GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE COURGETTES AU BASILIC CUISSÉ DE POULET RÔTIE RAVIOLIS AUX FROMAGES</p> <p>RIZ COMTÉ À LA COUPE</p> <p>CHOCOLAT LIÉGEOIS</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p>PURÉE CRÉCY VACHE QUI RIT YAOURT BIO AROMATISÉ DE LA FERME</p>	<p>CAROTTES CITRONNÉES JAMBON ŒUFS DURS</p> <p>COQUILLETES EN SALADE KIRI CHÈVRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
<p>MELON SAUTÉ DE DINDE AU PAPRIKA FALAFELS</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS CANTAFRAIS</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>SALADE DE RADIS FILET DE COLIN À LA TOMATE</p> <p>RIZ BOURSIN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE LAITUE ET CAROTTES BŒUF BRAISÉ FORESTIER STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>EMMENTAL À LA COUPE</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>CRUDITÉS VARIÉES FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS TARTE LÉGUMES PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE CANTAL À LA COUPE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE CAPELETTIS AUX FROMAGES</p> <p>STICK MIMOLETTE YAOURT AROMATISÉ</p>
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
<p>SALADE DE TOMATES STEAK FROMAGER</p> <p>PURÉE 3 LÉGUMES COMTÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PASTÈQUE BOUCHÉE À LA REINE BOUCHÉE AU POISSON</p> <p>RIZ BIO MUNSTER</p> <p>YAOURT SUCRÉ BIO DE LA FERME PAIN DE SEIGLE</p>	<p>SALADE DE CAROTTES BLANQUETTE DE VEAU STEAK DE POIS ET LÉGUMES</p> <p>SPAETZLES EMMENTAL À LA COUPE</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>CŒUR DE LAITUE HACHIS PARMENTIER GRATIN DE COQUILLETES AU THON</p> <p>KIRI</p> <p>FROMAGE BLANC</p>	<p><u>MENU DE SUBSTITUTION</u></p> <p>Veuillez prendre contact avec le FJT pour le complément deux semaines avant</p>
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN			
<p>MELON ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE POISSON MEUNIÈRE</p> <p>PURÉE CRÉCY ÉDAM</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>RADIS BEURRE BOULBEEF SAUCE TOMATE BOULETTES TOMATE BASILIC</p> <p>PÂTES EMMENTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>			



BIO
PECHE DURABLE
Français
LOCAL
VEGETARIEN
AOP