








## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES – Du 22 Juin 2026 au 03 Juillet 2026

### Lundi 22

 Pain ①  
 Salade Emmental ③  
 Cotelettes de Porc  
 Haricot Blanc  
 Fruit





### Lundi 23

 Pain ①  
 Salade Composée  
 Tarte Tomate oignon et  
 Chèvre ① ③  
 Entremet ③






### Mercredi 24

 Pain ①  
 Radis  
 Poulet Roti  
 Haricot Vert  
 Tarte aux Fruits Maison ①




### Jeudi 25

 Pain ①  
 Chou Râpé aux Poivrons  
 Lasagne Végé ① ③  
 Fromage Blanc Fraise ③





### Vendredi 26

 Pain ①  
 Pêche au Thon ② ⑭  
 Riz et Moules façon  
 Paella ⑭  
 Fromage ③  
 Fruit




### Lundi 29

 Pain ①  
 Salade Composée Type  
 Niçoise et Œufs durs ②  
 Fromage ③  
 Fruit





### Mardi 30

 Pain ①  
 Melon  
 Saucisse  
 Lentilles  
 Yaourt ③

### Mercredi 01

 Pain ①  
 Quiche du Soleil ①  
 Fish and Chips ⑭  
 Eventail de Fruits Chantilly  
 Coulis de Chocolat ③

### Jeudi 02

 Pain ①  
 Champignon à la Grecque  
 Escalope de Dinde à la  
 Crème ③  
 Pâtes ①  
 Compote

### Vendredi 03

 Pain ①  
 Melon Pastèque  
 Gratin de PDT façon  
 Dauphinois ③  
 Glace ③



Bio

Terroir

Viande d'origine Française

Bleu Blanc Cœur

Œufs de poules de plein air

Fabrication « Maison »

### LISTE DES ALLERGENES

① : Gluten - ② : Œuf - ③ : Lait - ④ : Arachide - ⑤ : Fruits à coque - ⑥ : Soja - ⑦ : Sésame - ⑧ : Lupin - ⑨ : Sulfites - ⑩ : Moutarde - ⑪ : Céleri - ⑫ : Mollusques - ⑬ : Crustacés - ⑭ : Poissons