































## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 01 au 05 juin 2026



| Lundi  | Mardi   | Jeudi végété   | Vendredi  |
|--|---|--|---|
| Taboulé<br><br>Boudin noir<br><br>Pomme cuite<br><br>Tomme de brebis<br><br>Fruit de saison<br><br>Pain | Carottes râpées<br><br>Sauté de bœuf<br><br>Pommes de terre sautées<br><br>Crème au caramel<br><br>Pain | Concombre vinaigrette<br><br>Lasagnes<br><br>Courgettes, tomates, emmental<br><br>Poire au chocolat et aux amandes<br><br>Pain | Haricots verts vinaigrette<br>Poisson du marché, poivrons<br><br>Riz pilaf<br><br>Chèvre<br><br>Fruit de saison<br><br>Pain |
| <b>Collation</b>   |   |  |   |
| Lait/Marbré au chocolat<br><br><br>   | Fruits/pain/fromage<br><br>   | Compote de pommes/gâteau au yaourt<br><br>   | Fromage blanc/pain/confiture<br><br>  |

### Bon appétit !

Fait Maison 

Agriculture bio 

Local 

Origine France 

Elevage Bien Etre 

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des  
approvisionnements et contraintes du service

**La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service**

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*  
 La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés  
 Le poisson que nous cuisinons est frais et notre choix se fait selon les arrivages