



Le service restauration vous propose

Menus du 01 au 12 juin 2026



Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Omelette aux pommes de terre Salade verte * Fromage * Sorbet	Crudités basilic maïs mozarella Tajine de Bœuf (bœuf de race limousine) ou émincé de veau Semoule Liégeois de fruits	Nems de légumes Escalope de volaille au jus Carottes persillées Entremet	Rillettes de maquereaux sur toast Côte de porc Choux fleurs Laitage	Melon Filet de saumon sauce citron Riz /Courgettes Laitage * et biscuit
Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin de la coupe du monde	Vendredi 12 juin
Nuggets de céréales Haricots beurre Fromage * Fruit de saison	Steak haché (bœuf de race limousine) Frites ou pommes noisette Laitage * Salade de fruits	Melon Chipolatas Salade composées Fruits de saison	Crudités * aux fines herbes Paella Fromage Crème catalane	Filet de poisson frais Ratatouille/Boulogour Fromage AOP * Fruits de saison



C'est BIO

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"



C'est fait maison

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont nées élevées et abattues en France.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.