

MENUS SCOLAIRES

JUIN-JUILLET 2026

LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Concombres	Tomates	Taboulé	Betteraves et pois chiche
Sauté d'inde curry 	Jambon braisé 	Poisson du jour	Spaghettis aux poivrons grillés 
Riz	Carottes vichy	Epinards	Sauce ail et fines herbes 
Yaourt aux fruits	Lait bio et gâteau maison  	Fromage/fruit	Fromage/fruit
08	09	11	12
Carottes râpées 	Pommes de terre/œuf/cornichons	Tartine de rillettes de sardines	Radis beurre
Tajine d'agneau	Cuisse de poulet 	Poisson du jour	Wrap salade fromage frais, tomates et œufs
Haricots verts	Ratatouille	Semoule	Frites de patates douces 
Fromage /clafoutis	Fromage / fruit 	Fromage et pastèque	Fromage blanc bio ou petits suisses 
15	16	18	19
Blé/féta/tomates 	Concombres	Melon 	Tomates
Saucisses	Filet de poulet	Poisson du jour	Chili végétarien 
Courgettes gratinées 	Petits pois - carottes	Purée de pois cassés bio  	Riz 
Fromage/fraises 	Fromage / Flan pâtissier 	Fromage/Fruit de saison	Yaourt bio 
22	23	25	26
Salade/fromage/croutons	Radis beurre	Champignons à la grecque	Melon 
Emincé de bœuf sauce soja  	Salade géante de 	Poisson du jour	Omelette 
Brocolis / blé à la crème 	Pâtes, poulet citronné, tomate, maïs)	Pommes de terre	Salade verte/ pois chiche/dés de mimolette 
Fromage/fruit de saison	Fromage / Glaces	Fromage blanc aux fruits frais	Verre de lait et cake
29	30	02	PIQUE NIQUE DE FIN D ANNEE 03
Taboulé maison 	Tomates	Concombres	
Veau marengo 	Rôti de porc 	Poisson du jour	
Haricots plats	Julienne de courgettes et carottes 	Gratin de courgettes  	
Fromage/fraises 	Semoule au caramel 	Verre de lait bio et brownie maison 	



Produit labellisé
(bio, AOP etc.)



Préparation
« fait maison »



Produit local
(intercommunal voire
départemental)



Repas
végétarien