




MENUS ECOLES Juin 2026

		LUNDI 1er JUIN	MARDI 2 JUIN	JEUDI 4 JUIN	VENDREDI 5 JUIN
		Pastèque	Salade verte	Carottes rapées	Salade de tomates et féta
		Cordon bleu	Rôti de dinde froid	Lasagnes aux courgettes et chèvre	Croque omelette
		Petits pois carottes	Salade de pommes de terre et crudités		
		Glace	Clafoutis	Fraises	Compote
GOÛTERS		Chocolatine - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit	Yaourt - Biscuit - Fruit	Quatre quart - confiture - fruit
		LUNDI 8 JUIN	MARDI 9 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
		Melon	Concombre	Houmous sur toast	Carottes rapées
		Filet de perche au citron	Bruschetta	Bouchées panées Mac and Cheese	Steak haché
		Boulgour	Salade verte	Haricots verts à la tomate	Frites
		Yaourt	Tarte au citron	Glace	Fourme d'Ambert - Fruits
GOÛTERS		Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Pain - Fromage - Fruit	Chocolatine - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit
		LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
		Concombre vinaigrette	Duo Melon Pastèque	Saucissons	Feuilleté aux fromages
		Nuggets de seitan aux légumes	Jambon blanc	Saumon à la crème	Poulet rôti
		Poêlée de courgettes	Purée	Pâtes	Piperade
		Ossau Iraty - Fruits	Compote	Compote	Mousse au chocolat
GOÛTERS		Yaourt - Biscuits - Fruit	Fromage - Pain - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Croissant - Fruit
		LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
		Tajine d'agneau	Hamburger	Salade verte à la menthe	Tomates féta
		Semoule	Frites	Nems de légumes	Lasagnes au saumon et aux épinards
		Tomme blanche - Fruits	Glace	Riz cantonais	
GOÛTERS		Glace - Biscuit - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit	Chocolatine - Fruit	Fraises
		LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	JEUDI 2 JUILLET	VENDREDI 3 JUILLET
		Concombre	Melon	Pastèque	Salade de tomates
		Rôti de bœuf froid	Hot-Dog	Merguez	Quiche aux légumes
		Salade de riz	Chips	Salade de pâtes	Salade verte
		Comté - Fruits	Glace	Tarte aux fraises	Beignet au chocolat
Goûters		Compote - Madeleine - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Fromage - Pain - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires