




























Restauration scolaire



Semaine du Lundi 01 juin 2026 au vendredi 05-06-2026

S 23	DEJEUNER
Lundi 01-06-2026	 THON MAYONNAISE   ESCALOPE DE POULET FRAICHE POELEE 
	SANS VIANDE /  HARICOT VERT PERSILLE ROUY POMME 
Mardi 02-06-2026	 CONCOMBRE AUX FINES HERBES BIO   ROTI DE VEAU AU JUS 
	 SANS VIANDE / ŒUF DUR BECHAMEL  POMME DAUPHINE  SAINT MORET  KIWI 
Jeudi 04-06-2026	 TERRINE DE LEGUMES CHIPOLATAS GRILLEES 
	 SANS VIANDE / POISSON PANE  POELEE MERIDIONALE  COULOMMIER PECHE AU SIROP 
Vendredi 05-06-2026	SALADE DE PATE RISONI  POISSON PORTUGAISE  EPINARD BRANCHE  FROMAGE BLANC BIO 



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.