






























Restauration scolaire



Semaine du Lundi 08 juin 2026 au vendredi 12 juin 2026

S 24	DEJEUNER
Lundi 08-06-2026	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p> POISSON PANE </p> <p> CAROTTE FRAICHE AU CURCUMA </p> <p>CARRE DE L EST</p> <p> PRUNE </p>
Mardi 09-06-2026	<p>SALADE VERTE </p> <p> POTATOES BURGER</p> <p>SANS VIANDE / TARTE AUX LEGUMES MAISON </p> <p> VACHE QUI RIT BIO </p> <p>COMPOTE DE POMME FRAISE</p>
Jeudi 11-06-2026	<p> TOMATE BIO / COEUR DE PALMIER </p> <p>SAUTE DE POULET AU CURRY </p> <p> SS VIANDE / OMELETTE NATURE FRAICHE </p> <p>TORSADE AU BEURRE</p> <p> TOMME DE SAVOIE IGP </p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO </p>
Vendredi 12-06-2026	<p> CELERI REMOULADE </p> <p>CAKE TOMATE FETA BASILIC </p> <p>RATATOUILLE </p> <p> YAOURT NATURE BIO </p> <p> BANANE </p>



EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



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