



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Pastèque	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Calamars à la romaine	Rôti de dinde froid	Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Riz + Ketchup	Taboulé	Epinards à la crème
Tartare ail et fines herbes	Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cookies	Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc