

MENUS DU 11 MAI AU 12 JUIN 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11 MAI

Salade mandarine
et pomelos
Tomate farcie bio
Semoule bio
Crème au chocolat bio



12 MAI

Rillettes de sardine maison
Rôti de dinde
aux champignons
Haricots verts/p. de terre
Compote pommes
gâteaux bio

13 MAI

Salade concombre et œufs
Nems au poulet
Riz créole bio
Crème à la vanille bio

14 MAI



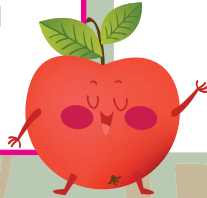
15 MAI

18 MAI

Pastèque
Saucisse bio
Purée
Mousse au chocolat

19 MAI

Salade de tomate et féta
Tajine de légumes
Semoule
Crème au caramel
beurre salée bio



20 MAI

Betteraves bio et pommes
Paupiette de dinde
à la crème
Riz créole bio
Yaourt sucré bio

21 MAI

Œufs mayonnaise
Sauté de porc bio au curry
Frites
Fruit de saison bio

22 MAI

Salade verte
Galette bio
(Jambon fromage)
Salumbo

25 MAI

Salade du pêcheur
Jambalaya au poulet
Riz bio
Flan aux œufs

26 MAI

Salade verte
Jambon
Gratin dauphinois
Petit suisse

27 MAI

Concombre vinaigrette
Bœuf bourguignon bio
Semoule bio
Fromage blanc sucré

28 MAI

Choux fleur au curry
Dos de cabillaud
sauce hollandaise
Ebly bio
Chocolat liégeois

29 MAI

1^{ER} JUIN

Carottes râpées
Hachis parmentier bio
Salade verte
Flan vanille bio



2 JUIN

Rilette de maquereaux
Rôti de porc bio mariné
au miel
Patates douce
Fruit de saison bio

3 JUIN

Pâté de campagne
Steack haché en sauce
Coquillettes aux gruyères
Compote pommes et
gâteaux bio

4 JUIN

Surimi et chèvre
frais tartiné
Jambon sauce charcutière
Brocolis/Carottes
Glace mars

5 JUIN

Macédoine de légumes
Pâtes lentilles et carottes
Beignet abricot



8 JUIN

Céleri rémoulade
Crousty dinde pané
Garniture de légumes
Yaourt aux fruits bio

9 JUIN

Tomate mozzarella
Aiguillettes de poulet
en sauce
Semoule bio
Fromage blanc sucré bio

10 JUIN

Rillettes de thon
Saucisse bio
Gratin dauphinois
aux poivrons
Fruit de saison bio

11 JUIN

MENU PLAISIR
Melon
Chipolatas
Pomme grenailles
Jus de pommes
Sunday chocolat



12 JUIN

Saucisson sec
Fish and chips
Haricots verts
Donuts sucrés

Le saviez vous ?

Dans le cadre de la commission menus des écoles qui s'est réunie récemment avec la participation de délégués de la commission menu de l'école primaire bourg, un repas plaisir a été proposé par les enfants et validé par l'équipe de cuisine. Ce repas sera proposé prochainement au menu de la cantine. Il s'agit d'un moment convivial permettant d'associer les enfants à la vie de la restauration scolaire tout en leur faisant plaisir. Bonne dégustation à tous ! L'équipe de cuisine

Produits biologiques

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

