

MENUS DU 15 JUIN AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

15 JUIN

16 JUIN

17 JUIN

18 JUIN

19 JUIN

Tomate bio et féta
Columbo de Poulet
Pomme vapeur
Crème dessert chocolat bio

MENU PLAISIR

Melon
Chipolatas
Frites
Glace

Rillettes de thon
Chili con carne bio (VBF)
Riz bio
Fromage
Fruit de saison

Betteraves et pommes bio
Tortellini aux fromages
Fruit de saison bio

Salade verte
Galette bio aux jambon
et fromage
Crêpe au chocolat

22 JUIN

23 JUIN

24 JUIN

25 JUIN

26 JUIN

Radis courgette râpés
Pané aux fromages
Haricots verts/Carottes
Yaourt sucré bio

Salade verte emmental
Paupiette de veau
Haricots blancs mijotés
Gâteau Breton

Pâté de campagne
Spaghetti
Carbonara
Fruit de saison

Olympiades
Pique-nique géant

Carottes râpées bio
Galette de maïs et bœuf
au gruyère
Fruit de saison bio

29 JUIN

30 JUIN

1^{ER} JUILLET

2 JUILLET

3 JUILLET

Duo de crudités
Cappelletti à la tomate
Glace bio

Melon
Sot l'y laisse de dinde
Céréales gourmandes bio
Fromage blanc

Salade de tomate
Tortilla à la mexicaine
salade
Fruit de saison bio

Boullgour lentilles corail
Fricassé de bœuf bio
marengo
Jardinière de légumes
Petit filou bio

Pâté de campagne
Gratin dauphinois
au jambon
Salade verte
Éclair au chocolat

31 AOÛT

1 SEPTEMBRE

2 SEPTEMBRE

3 SEPTEMBRE

4 SEPTEMBRE

Betteraves et emmental
Hachis Parmentier maison
Compote de pommes
et gâteaux bio

Salade verte pommes
Escalope poulet pané
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits bio

Salade de riz niçois
Blanquette de porc bio
Choux fleur bio / brocolis
Glace bio

Salade perles légumières
Filet meunière
Carottes au cumin bio
Tarte aux pommes

7 SEPTEMBRE

8 SEPTEMBRE

9 SEPTEMBRE

10 SEPTEMBRE

11 SEPTEMBRE

Taboulé à l'oriental
Moussaka de légumes
Cocktail de fruit

Duo de choux vinaigrette
Couscous merguez
Semoule bio et légumes
Yaourt à boire

Betteraves bio
Chipolatas
Haricots beurre/ p de terre
Mousse au chocolat bio

Concombre vinaigrette
Parmentier de poisson
Fromage blanc sucré

Salade mimolette maïs
Fish and chips ketchup
Courgettes persillées
Fruit de saison

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.

plum agofr
Espace de vie et d'expression