



Menus du 01 au 05 juin 2026



**Lundi 01**

**Rillettes maison** ou sardines ou maquereaux  
**Salade composée bio**

**Pièce de poulet marinée**  
**Macaroni bio, légumes bio gratinés**

**Yaourt nature bio\*et banane bio\***

**Mardi 02**

Pois chiches ou salade composée  
ou crudité

**Filet de poisson pané**  
**Ou dos de colin au pesto**  
**Brocolis bio béchamel ou**  
**Haricots verts bio**

Cuisinés à la graisse de canard

**Comté AOP\*et**  
**Bananes bio\***

**Mercredi 03**

Salade composée et Avocat

**Omelette maison aux oignons**  
Ratatouille cuisinée  
Céréale méditerranée

**Fromage aop\*et**  
Tarte aux fruits de saison

**Jeudi 04**

Quiche ou Feuilleté au comté

**Sauté de porc aux olives**  
Poêlée de légumes en gratin,  
**Riz bio**

Mousse au chocolat, **kiwi bio\***

**Vendredi 05**

Salade composée

**Lasagne bolognaise**  
Ou  
**Lasagne chèvre**

Produit laitier avec fruit et biscuit

Dans vos menus :

**Le vendredi pain bio local**  
**Au petit épeautre**

**Plat surligné en vert =**  
**Produit bio ou label**

**Plat surligné en jaune= produit locaux**

**Plat surligné en bleu=fait maison**  
**Plat surligné en rose=spécialité de**  
**France ou Monde**

\*Aide EU destination des écoles



Midi et soir

Un poisson vous est proposé

Menu sous réserve de modification  
pour des impératifs techniques

Proviseur :

Intendant :



fruits et légumes de saison

