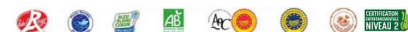


MENU SCOLAIRE DU MOIS DE JUIN 2026



SEMAINE	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	01/06/2026	SIQO	02/06/2026	SIQO	03/06/2026	SIQO	04/06/2026	SIQO	05/06/2026	SIQO
23	SALADE TEX MEX WINGS SAUCE BARBECUE *FALAFEL POMMES NOISETTE FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON		TRANCHE DE PÂTÈQUE ÉMINCÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE *OMELETTE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PARIS-BREST		FEUILLETÉ AU COMTE ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME *BOULETTES VÉGÉTALE PURÉE DE PATATE DOUCE CE2 YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON		SALADE PIÉMONTAISE (S/V) COLIN CRÈME A L'ANETH *SAUCISSES VÉGÉTALE HARICOTS VERT BIO FRUIT DE SAISON		TOMATES BASILIC TARTE AUX LÉGUMES *MENU VEGETARIEN SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE BISCUIT SEC BIO	
24	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE DHAL DE LENTILLES CORAIL BIO *MENU VEGETARIEN RIZ BIO YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON		CAROTTES RAPÉES BIO ET MOZZARELLA QUICHE LORRAINE *TARTE AUX LÉGUMES SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE TARTE AU CITRON		TRANCHE DE PÂTÈQUE PILON DE POULET RÔTI *FALAFEL POMMES DE TERRE GRENAILLES FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON		CONCOMBRE VINAIGRETTE SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE *TORTELLINI RICOTTA YAOURT NATURE BIO ET SUCRE COMPOTE DE POMME FRAISE BIO		SALADE VERTE HVE ET CROÛTONS FISH'N CHIPS DE COLIN *OMELETTE BROCOLIS BIO SEMOULE AU LAIT AEF	
25	ŒUFS DURS MAYONNAISE COLIN CRÈME CIBOULETTE *FALAFEL PDT GRENAILLES & HARICOT VERT BIO FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON		TOMATES OLIVES BASILIC TARTE AUX FROMAGES *MENU VEGETARIEN SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE DONUT AU CHOCOLAT		TRANCHE DE MELON ÉMINCÉ DE PORC LR AU CURRY *TORTELLINI RICOTTA RIZ BIO PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS		SALADE DE PÂTES BIO AU PESTO BOULETTES DE BŒUF BIO *BOULETTES VÉGÉTALE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES COMPOTE DE POMME BIO		BETTERAVES HVE ET DÉS DE MIMOLETTE ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE *OMELETTE BOULGOUR BIO FRUIT DE SAISON	
26	SALADE COLESLAW AIGUILLETES DE POULET PANÉS *NEM AUX LEGUMES COQUILLETES BIO FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON		SALADE DE PDT ET MIMOLETTE SAUMON SAUCE VIERGE *OMELETTE HARICOTS VERT BIO COMPOTE DE POMME BIO		RILLETES DE THON ET SARDINE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS *BOULETTES VÉGÉTALE SEMOULE BIO FROMAGE BIO GLACE VANILLE MADAGASCAR BIO		TOMATES MOZZARELLA SPAGHETTI BIO SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉ *MENU VEGETARIEN YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON		SALADE VERTE ET CROÛTONS SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS *SAUCISSES VÉGÉTALE RIZ BIO YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FRUIT DE SAISON	

LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

SIQO:

MSC (Pêche durable), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication d'Origine Protégée), STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique), Label Rouge, BBC (Bleu Blanc Coeur) CE2 (Certification environnementale de niveau 2) HVE de niveau 3

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT