










# Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

## Menu de la semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<b>Entrée</b>		Salade de tomates anciennes			Salade carnaval œuf dur
<b>Plat principal</b>	Rôti de veau froid	 Escalope de poulet	Filet de colin froid	Jambon rôti aux herbes	Végétarien
<b>Garniture</b>	 Salade de penne	Pommes rissolées	 Salade de riz	Taboulé primeur	Croquettes pommes de terre fromage
<b>Laitage</b>	Fromage au choix	 Yaourt nature	 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
<b>Dessert</b>	Salade de pastèque		Salade de melon	Fruit au choix	 Glace au choix
<b>Goûter</b>	 Compote / Fromage blanc / Pain	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	 Lait / Céréales	Fruit / Pain campagne fromage

**J** Fruits et légumes crus

**G** Fruits et légumes cuits

**4** Viandes, poissons, œufs

**6** Féculents

**L** Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)  
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge  
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio  
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs