






















MENUS SCOLAIRES

du 8 au 12 juin 2026

LUNDI 08/06 	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Salade de concombres vinaigrette 	Carottes râpées 	Salade d'orge à la grecque 	Salade de tomates et mozzarella 	Melon
Nuggets de blé	Rôti de dindonneau au jus  	Œuf à la coque 	Poisson meunière au colin MSC d'Alaska 	Boulettes de veau*1 au jus 
Torsades bio au beurre 	Ecrasé de pommes de terre 	Ratatouille niçoise	Petits pois au jus  	Riz bio de Camargue au beurre 
Liégeois au chocolat bio  	Saint nectaire  Pêche	Petits suisses bio fruités  	Banane	Tarte aux pommes bio 



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.

Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

1 : origine UE

