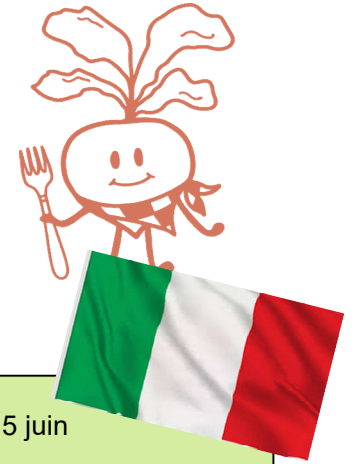


# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menu Lundi 1 au 5 juin 2026



	Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Entrée	 Melon BIO	Friand au fromage	 Mais vinaigrette	Tomates et mozzarella au pesto
Plat principal	 Ravioli farci aux légumes	Filet de colin d'Alaska meunière sauce tartare	Rougaille saucisse	Escalope viennoise
Accompagnement		 Tomates provençales	 Riz créole	Gratin de penne, courgettes et aubergines à la sauce tomate
Laitage	Emmental rapé	 Pont-l'évêque	Plateau de fromage	
Dessert	Compote pommes biscuit	 Nectarine jaune	 Fruit de saison	 Panna cotta
Goûter	 Comté Banane Pain	Petits-suisses Ananas frais au sirop maison 	 Liégeois vanille Fruit de saison 	Jus d'orange Cracotte Pâte à tartiner aux noisettes



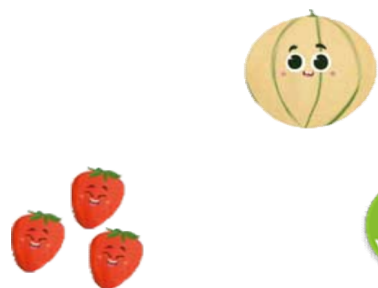
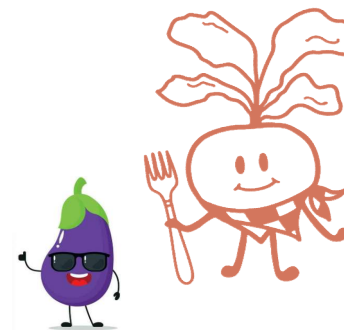
Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

### Légende



# RESTAURANT SCOLAIRE

Menu - Lundi 8 au vendredi 12 juin 2026



	Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	 Concombre à la crème	Rosette	 Pastèque	Salade de tomate
Plat principal	 Quiche à la ratatouille 	Filet de lieu noir sauce nantaise	 Nuggets de filet de poulet sauce cocktail maison	Jambon grillé fumé
Accompagnement	 Salade verte aux fromages	 Haricots verts	 Frites	Mitonnée de flageolets
Laitage		 Mimolette		 Saint-nectaire
Dessert	Le chariot glace artisanales 	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat Ferme Gineau  	 Fruit de saison
Goûter	Madeleine	 Verre de lait	Camembert	Semoule au lait vanillée
	Kiwi	 Brownies	Banane Pain	Jus de pomme 



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

## Légende



# RESTAURANT SCOLAIRE



## Menu

Lundi 15 au vendredi 19 juin 2026



	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin 	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	 Carottes râpées aux raisins	 Gaspacho de tomate 	 Melon	Concombre à la crème
Plat principal	Sauté de poulet au lait de coco et curry	Tortillas	Poisson pané et quartier citron	 Sauté de veau sauce chasseur
Accompagnement	 Coquillettes	 Ratatouille	Riz à la tomate	 Carottes glacées
Laitage	Camembert		 Tomme grise	
Dessert	Compote pommes bananes	 Crème catalane	 Fruit de saison	 Gateaux nantais
 Goûter 	 Smoothie Framboise	Gouter méli mélo	Verre de lait	Emmental
	 Chouquettes		 Palmier maison	Pêche jaune Pain



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

## Légende
























# RESTAURANT SCOLAIRE



## Menu

Lundi 22 au vendredi 26 juin 2026



	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	 Melon	Salade piémontaise	 Salade verte aux fromages	Betteraves vinaigrette balsamique 
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	 Filet mignon de porc	Chili végétal	Cassiolette de fruits de mer gratinée 
Accompagnement	Purée de brocolis à la vache qui rit	 Haricots verts persillés		Riz créole 
Laitage	 Tomme plaisir Ferme du maretz 	Plateau de fromage	 Verre de lait	 Mousse au chocolat
Dessert	 Pomme au four 	 Kiwi BIO	 Cookie	 Fruit de saison
Goûter	 Comté	 Jus d'ananas Tarte coco	Verre de lait	Fromage blanc vanille
	Fruit de saison  Pain		 Fruit de saison  Cake au chocolat	Jus d'orange



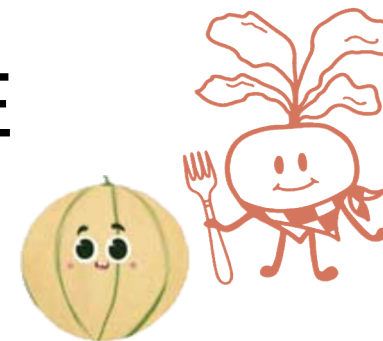
Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.


### Légende



# RESTAURANT SCOLAIRE

Menu - Lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026



	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Entrée	 Salade batavia et maïs	 Carottes râpées à l'orange		Tomate cerise
Plat principal	Lasagnes bolognaise	Moussaka végétarienne	 Burger maison	Sandwich jambon beurre
Accompagnement			 Frites	
Laitage	 Cantal	Plateau de fromage		 Fruit de saison
Dessert	 Crumble du verger	 Fruit de saison	 Smoothie Framboise	Beignet chocolat noisette
 Goûter	Petits-suisses	Verre de lait	Crème dessert vanille	Gouter méli mélo
	Banane		Jus de raisin	
	Plumetis chocolat	Brioche tropézienne	Gaufre	



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio. Toutes nos viandes sont d'origine française.

## Légende

