

# Menus du 1er au 5 juin 2026

## Lundi 1er juin

☺ **Salade Tex-Mex**  
☺ **Dos de Lieu noir**  
☺ **Riz**  
🌱 **Fromage / Yaourt**  
**Fruit de saison**

## Mardi 2 juin

☺ **Salade composée**  
☺ 🌱 **Paleron braisé**  
☺ **Purée de carotte**  
🌱 **Fromage / Yaourt**  
**Gaufre**

## Mercredi 3 juin

**Surimi**  
☺ **Couscous**  
🌱 **Fromage / Yaourt**  
**Fruit de saison**

## Jeudi 4 juin

☺ **Salade de tomate**  
🌱 **Sauté de porc**  
☺ **Poêlée de légumes verts**  
🌱 **Fromage / Yaourt**  
☺ **Financier framboise**

## Vendredi 5 juin (Bio et Végétarien)

🌱 **Macédoine/œuf**  
☺ **Pâtes**  
**au Pesto**  
🌱 **Fromage / Yaourt**  
**Fruit de saison**

### Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison ☺

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus Bio sous réserve d'approvisionnement

Produit local 🌱



Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,

Sylvie BONNEMOY