

Menus du 15 au 19 juin 2026




Lundi 15 juin

 Haricots blancs au pesto rosso
Poisson pané
Riz
 Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Mardi 16 juin

 Salade César
Bœuf braisé
Dahl de lentilles
 Fromage / Yaourt
Flan

Mercredi 17 juin

  Salade de gésiers
Magret de canard
Pommes Sarladaises
 Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Jeudi 18 juin

 Cake salé jambon/fromage
 Saucisse de Toulouse
 Poêlée de légumes verts
 Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Vendredi 19 juin (Bio et Végétarien)


  Salade Tourangelle
 Légumes sautés
Boulghour et quinoa
 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