



Menu du restaurant municipal

Juin 2026

Du 15 au 19 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de maquereaux (4, 7)	Tomates bio (BIO)	Oeuf dur bio (3, 10)	Melon bio (BIO)	Terrines de légumes (3, 7)
Paupiette de dinde (1, 7)	Gratin de pâtes bio (1, 7)	Steak hâché bio (BIO)	Raviolis (1)	Galette saucisse Label Rouge (PL)
Carottes bio, cœur de blé (1, 7)	et ses légumes	Pommes de terre bio (BIO)	Tome catalane AOP (7)	Salade verte bio (BIO)
Coulommiers bio (PL, BIO)	Yaourt bio (7)	Emmental bio (BIO)	Compote bio (BIO)	Vache qui rit bio (7)
Fruit	Pain labellisé (1)	Cocktail de fruit (Q)	Pain labellisé (1)	Fruit
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)
		Goûter		
		Pain au chocolat (1, 3, 7)		

Du 29 juin au 3 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail	Concombres et tomates bio (BIO)	Piémontaise (3, 10)	Melon bio (BIO)	Salade à l'américaine (3, 7, 10)
Pâtes bio (1, 7)	Mille feuille de céréales bio (1, 7)	Filet de dinde Label (1, 7)	Cari de porc Label (1, 7)	Cheesburger VBF (1, 7)
à la carbonara (7)	Salade verte bio (BIO)	Purée de choux fleurs bio (BIO)	Courgettes bio, riz crispy cube (BIO)	Frites steak house (BIO)
Tome catalane AOP (7)	Yaourt bio (7)	Flan nappé au caramel (7)	Gouda bio (7)	Brownies (1, 3, 7)
Fruit	Pain labellisé (1)	Fruit	Fruit	Pain labellisé (1)
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)	
		Goûter		
		Croissant (1, 3, 7)		

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.

Produits de qualité	Produits locaux	Produits bio	Viande française	Menu végétarien	Aides de l'Union Européenne à destination des écoles
---------------------	-----------------	--------------	------------------	-----------------	--

Produits de qualité : il s'agit soit d'un produit labellisé, certifié, d'appellation d'origine protégée...

Du 22 au 26 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et maïs bio (BIO)	Pastèque bio (BIO)	Radis bio (BIO, PL)	Tomate bio (PL, BIO)	Salade de melon, concombre et fromage frais (BIO)
Émincé de dinde Label (1, 7)	Palet au fromage (1, 7)	Poisson pané MSC (1, 4)	Omelette bio (3)	La pasta asciutta (1, 7)
Haricots verts, coquillettes bio (1, 7)	Purée de patate douce (7)	Riz de Camargue IGP (7)	Pommes de terre rissolées	Salade verte bio (BIO)
Brie bio (BIO)	Fruit	Babybel (7)	Mousse au chocolat (7)	Gâteau à la châtaigne (3, 7)
Fruit	Pain labellisé (1)	Compote bio (BIO)	Pain labellisé (1)	Pain labellisé (1)
Pain labellisé (1)		Pain labellisé (1)		
		Goûter		
		Beignet au chocolat (1, 3, 8, 7)		

Les produits allergènes :

- | | |
|---------------|-------------------|
| ① = gluten | ⑧ = fruit à coque |
| ② = crustacés | ⑨ = celeri |
| ③ = oeufs | ⑩ = moutarde |
| ④ = poissons | ⑪ = sésame |
| ⑤ = arachide | ⑫ = sulfites |
| ⑥ = soja | ⑬ = lupin |
| ⑦ = lait | ⑭ = mollusques |

Les sigles :

- IGP : Indication géographique protégée
- VBF : Viande bovine Française
- MSC : Produits de la mer durable
- BBC : Bleu Blanc Cœur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux