





Restaurant scolaire

Menus juin / juillet 2026

Lundi 22 / 06	Mardi 23 / 06	Jeudi 25 / 06	Vendredi 26 / 06 
<i>Tomates basilic</i> <i>Escalope de dinde VF</i> <i>Tian de légumes</i> <i>(Tomates, courgettes, aubergines)</i> <i>Brie</i> <i>Tarte aux fruits</i>	<i>Salade verte avec tomates cerise</i> <i>Poisson frais /</i> <i>Pommes de terre vapeur (+)</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Yaourt bio sucré</i>	<i>Pastèque</i> <i>Rôti de bœuf VBF</i> <i>Haricots blancs</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Betteraves et féta</i> <i>Risotto de champignons paris,</i> <i>oignons et lentilles</i> <i>Edam</i> <i>Fruit frais de saison</i>
Lundi 29 / 07	Mardi 30 / 07	Jeudi 02 / 07	Vendredi 03 / 07 
<i>Taboulé</i> <i>Rôti de dinde VF</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Fromage blanc et Fraises</i>	<i>Salade de pâtes vinaigrette</i> <i>Poisson frais</i> <i>Courgettes – épinards (mélange ?)</i> <i>Gruyère</i> <i>Salade de fruits frais</i>	<i>Melon</i> <i>Saucisse de volaille VF</i> <i>Ratatouille de légumes frais</i> <i>Clafoutis aux cerises</i> <i>(dénoyautées)</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Omelette de pommes de terre</i> <i>Au four avec oignons</i> <i>Comté</i> <i>Glace</i>

Menus validés par Mme Elsa FAVRET, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Pour votre informations les variations dans les compositions de nos menus scolaires sont liées à des problèmes d'approvisionnement

et ne relèvent pas de notre initiative

