











































# Semaine 24 , du 08 au 12 Juin 2026 , toute l'Equipe Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Française , composée  Carottes de France rapées  <b>Salade de Maïs</b> Salade de PdT Strasbourgeoise	Salade verte Française , composée  Concombre à la Bulgare   Pastèque et Melon  Petite tarte chaude		Salade verte Française , composée Wraps salade et Jambon  Tartine de Campagne  Salade de Tomate Française	Salade verte Française , composée  Taboulé Oriental Jambon cuit blanc œuf dur en mayonnaise
<b>Quiche Lorraine</b> Poulet jaune simplement Roti	 <b>Boulette de bœuf</b> <i>à la Sauce tomate</i> Aile de Raie aux Capres 		<b>Roti de dinde au jus</b>  Estouffade de Veau Fermier 	Cordon bleu  <b>Calamar à la Romaine</b> Poisson frais* , selon arrivage
Coquillettes Lustucru <b>Pommes de terre sautées</b>  Choux fleur persillé	 Semoule de blé  <b>Carottes cuisinées</b>  		Riz a Paella <b>Haricot plat a l'Espagnol</b> Pomme de terre grenaille à l'ail	Pomme purée Fraiche  <b>Courgette cuisinées</b> 
Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu	Yaourt nature sucré <b>Petit filou coque</b> / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu	Yaourt nature sucré <b>fromage Barquette / portion</b> Fromage coupe ou battu
Fruit frais Muffins aux pépites choc Battu aux fraises et coulis  Clafoutis maison aux griottes 	Fruit frais <b>Petit pot de Glace V.Choc</b> Gaufre de Bruxelles  Tarte aux fruits Maison 		<b>Fruit frais</b> Eclair à la vanille Eclair au chocolat Brioche Tanchée , confiture	Fruit frais <b>Yaourt aux fruits a boire</b> Ananas au sirop Compote de Pomme   Assortiment de Flans/Yaourts
 <b>Produit locaux</b> 	 <b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b>  	 <b>Produit Bio</b> 	 <b>Produit frais</b> 

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons de réelles difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

\* la marée fraiche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier est maitre de sa décision dans le choix du poisson



**Restauration**