














# Menus restaurant scolaire

Du 8 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Betteraves et maïs</b>  <b>Lasagnes végétariennes</b>  <b>Salade verte</b> <b>Petits suisses</b> 	<b>Salade de pommes de terre</b>  <b>Cuisse de poulet</b> <b>Poêlée de légumes du soleil</b> <b>Brie</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Cosleslaw</b>   <b>Poisson sauce crustacés</b> <b>Riz aux légumes</b>  <b>Compote</b> 	<b>Melon</b> <b>Steck haché</b> <b>Gratin dauphinois</b>  <b>Glace vanille</b> 

 Bio	 Label rouge	 AOC	 IGP AOP	
 HVE	 Pêche durable	 Bleu Blanc Cœur	 FAIT MAISON	 Dessert maison

Fournisseurs : Pomona (PassionFroid, TerreAzur, Episaveurs), Transgourmet, Volfrance, boulangerie de Trélivet, Galettes Bertel, Comptoir-Armoricain, Bétail viande, Marée pour tous.

\*Viande française

