
































Menus du restaurant scolaire

JUIN 2026

Du 01 au 05	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Carottes râpées  	Taboulé 	Pâté de campagne	Betteraves  	Salade coleslaw
Plat	Chili sin carne Riz 	Sauté de poulet  Carottes vapeur  	Lasagnes de poisson	Roti de porc Brocolis 	Boulette de bœuf Semoule de couscous 
Dessert	Verre de lait Compote de fruits	Kiwi	Pâtisserie	Glaces	Carré frais Fruit  



Du 8 au 12	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI 	 VENDREDI
Entrée	Concombres à la crème	Salade de lentilles vertes 	Riz niçois	Crudité de saison	Salade de haricots verts /pomme de terre
Plat	Omelette à l'emmental  Pates 	Filet de poisson Courgettes  	Effiloché d'épaule de porc Poêlée de légumes 	Lasagnes de légumes Salade verte  	Riz cantonnais au poulet
Dessert	Fruit  	Comté AOP  Pâtisserie	Crème dessert caramel 	Fromage a tartiner Compote de fruits 	Verre de lait  Fruit



Plat fait maison



Menu végétarien



Label Rouge



Aide UE à destination des écoles



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets, le fromage blanc, les yaourts nature et les purées sont fabriqués à base de lait BIO.






Provenances des viandes : porc / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE























CHÂTEAUGIRON
COMMUNE NOUVELLE DE CHÂTEAUGIRON, OSSÉ ET SAINT-AUBIN DU PAVAIL

Menus du restaurant scolaire



JUIN 2026

Du 15 au 19	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI 
Entrée	Crudité de saison  	Crudité de saison  	Carottes râpées 	Cake au fromage	Crudité de saison
Plat	Filet de poisson sauce agrumes   Riz pilaff	Hachis parmentier Salade verte  	Pilon de poulet rôti   Semoule de couscous	Sauté de bœuf et haricots rouge Chou fleur 	Dahl de lentilles corail  Boulghour
Dessert	Emmental Fruit	Flan	Verre de lait Cocktail de fruits	Camembert Fruit	Fondant citron 



Du 22 au 26 avril	 LUNDI	 MARDI 	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Betteraves  	Houmous de pois chiche 	Crudités	Tartinade de légumes	Rillettes de porc 
Plat	Paupiettes de veau crème de champignons Petits pois 	Boulettes végétariennes Sauce tomate aux légumes	Enchiladas	Emincé de volaille aigre doux Riz  	Filet de poisson Brocolis  
Dessert	Tomme fermière Fruit 	Gateau de semoule 	Glaces	Fromage blanc au sucre complet 	Verre de lait   Fruit



 Plat fait maison  Menu végétarien  Label Rouge  Aide UE à destination des écoles
 Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets, le fromage blanc, les yaourts nature et les purées sont fabriqués à base de lait BIO.
 Provenances des viandes : porc / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE



CHÂTEAUGIRON
COMMUNE NOUVELLE DE CHÂTEAUGIRON, OSSÉ ET SAINT-AUBIN DU PAVAIL

jeudi 18 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
Cake au fromage						x	x				x			
Sauté de bœuf et haricots rouges														
Chou fleur														
camembert							x							
fruit														
vendredi 19 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
crudité de saison										x				
dahl de lentilles corail (bio)														
boullghour						x								
0														
pâtisserie						x	x				x			
lundi 22 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
betteraves vinaigrette										x				
paupiette de veau crème de champignons							x							
petits pois (bio)														
tomme fermière							x							
fruit														
mardi 23 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
houmous de pois chiche														
boulettes végétariennes														
sauce tomate aux légumes														
0														
gâteau de semoule						x	x				x			
mercredi 24 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
Crudités										x				
Enchiladas						x								
0														
0														
Glaces							x							
jeudi 25 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
tartinade de légumes														
émincé de volaille aigre doux														
légumes sautés														
0														
fromage blanc au sucre complet							x							
vendredi 26 juin 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
rillettes de porc														
filet de poisson												x		
brocolis														
fromage							x							