

Menus du Restaurant scolaire

| | lundi 8 juin 2026 | mardi 9 juin 2026 | jeudi 11 juin 2026 | vendredi 12 juin 2026 |
|-------------------|---|---|--------------------------------|--|
| | | | <i>Coupe du monde de foot</i> | <i>Coupe du monde de foot</i> |
| Entrée | Salade piémontaise Bio Maison | Saucisson sec et cornichons Local | Wraps Avocat/Crudité Maison | Salade "Ranch" "Ferme des coquelicots" Local Bio |
| Plat | Escalopes de dinde Brocolis Local Bio | Brandade de poisson Salade Maison Bio | Chili sin carné riz Maison Bio | Cheesebuger Frites Maison Bio |
| Laitage / Dessert | Fromage "Brun de lait" Local Fruits de saison | Fromage "Ferme des P'tit Brillelets" Bio Yaourts aux fruits " Brun de lait" Local | Beignets à l'ananas | Glaces |



| | lundi 15 juin 2026 | mardi 16 juin 2026 | jeudi 18 juin 2026 | vendredi 19 juin 2026 |
|-------------------|---|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| | | | <i>Menu végétarien</i> | |
| Entrée | Tomates au Basilic | Melon | œuf dur mayonnaise | Salade crétoise et Féta Bio Aop |
| Plat | Risotto aux crevettes et moules Sauce Armoricaïne | Rotis de bœuf Gratin dauphinois | Tresse au fromage Flan de courgettes Maison Bio Bio | Sauté de porc Matsillis Local Bio |
| Laitage / Dessert | fromage Bio Fruits de saison Bio | Glaces | Fromage "Ferme des P'tit Brillelets" Bio pâtisserie | Fruits de saison Bio |

| | lundi 22 juin 2026 | mardi 23 juin 2026 | jeudi 25 juin 2026 | vendredi 26 juin 2026 |
|-------------------|---|--|----------------------------------|---------------------------------|
| | | <i>Menu végétarien</i> | | |
| Entrée | | Crudités Bio | Rillettes au deux Saumons | Betteraves rapées Local Bio |
| Plat | Emincé de Poulet "Ferme des Coquelicots" frites Bio Local Bio | rios epinards Local Bio | Poisson Frais Ratatouille Maison | Chipolatas Matsaronis Local Bio |
| Laitage / Dessert | Fromage AOP Fruits | Mousse aux fruits façon Charlotte Maison | Moelleux au chocolat Maison | Fruits de saison |

| | lundi 29 juin 2026 | mardi 30 juin 2026 | jeudi 2 juillet 2026 | vendredi 3 juillet 2026 |
|-------------------|---|--|---|---|
| | <i>Menu végétarien</i> | | | <i>Pique-Nique</i> |
| Entrée | Tomates vinaigrette Local | | Concombres à la crème | |
| Plat | Quiche provençale Salade verte Maison Bio | Steaks haché Purée de légumes Maison Bio | Poisson Meunière Riz | Sandwichs Chips Maison |
| Laitage / Dessert | crèmes dessert "Ferme des Colas" Bio | Fromage Glaces Aop | Mousse "cheese cake" (Speculoos et coulis) Maison | Plâteau de fromage Plâteau de fruits découpés |



origine des viandes: France
origine poissons: MSC pêche durable

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications



Ferme des Coquelicots

