

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 1er au 05 Juin 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
REPAS FROID

Entrée	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat principal	Carottes râpées Gardiane de bœuf	Salade de riz Saucisse aveyronnaise*	Concombre vinaigrette Rôti de dinde au jus	Roulé au fromage Nuggets de poisson	Salade de tomates au basilic Œuf BIO mayonnaise
Accompagnement	Boulgour	Brocolis persillés Purée de carottes	Purée de carottes	Ratatouille	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Gouda	Carré de l'est à couper	Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Flan caramel	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Petit beurre

Sans viande

Hoki sauce citron

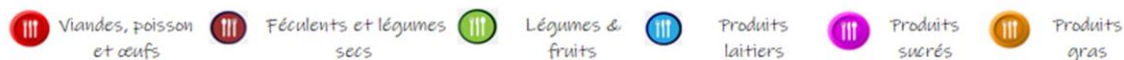
Knacchi végétale

Galette pois et blé

Sans porc

Knacchi végétale

Les familles d'aliments :



- Œuf de France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Haute valeur environnementale
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée

Compositions

Salade de riz : Riz, maïs, tomates BIO, vinaigrette

Salade de pâtes arlequin : Pâtes HVE, maïs, macédoine CE2, curry, vinaigrette

Sauce gardiane : roux blanc, oignons, vin rouge, bouillon de bœuf, carottes CE2, herbes de provence, laurier

Présence de porc *

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français