



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 Juin 2026



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI  
REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Piémontaise	Carottes râpées	Melon	Concombre vinaigrette	Taboulé
Plat principal	Haut de cuisse rôti	Tortellini ricotta épinards BIO sauce crème	Chipolatas grillées*	Sauce sicilienne	Fajitas
Accompagnement	Brocolis méridionaux	***	Salade de riz	Torsades	Salade du printemps
Produit laitier	Carré montsurais BIO à couper	Petit suisse aromatisé	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt fermier BIO sucré
Dessert	Crème vanille	Fruit	Flan caramel	Salade d'ananas	Mister freeze

Sans viande

Falafels

\*\*\*

Surimi

\*\*\*

Fajitas végétarien

Sans porc

## Les familles d'aliments :



## Compositions

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, tomate BIO, mayonnaise, ail, persil

Taboulé : semoule, poivrons rouges, poivrons verts, tomates, raisin sec, vinaigrette, menthe, jus de citron

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

Sauce crème : roux blanc, crème liquide, carottes C&L, oignons, persil, ail, bouillon de légumes

Sauce sicilienne : thon, pulpe de tomate, tomate concentré, oignons, ail

Fajitas : émincé de poulet, tortilla de blé, sauce salsa (roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, oignons, poivrons, ail, paprika, mélange mexicain)

Présence de porc \*

Fabriqué dans le tarn

Fabriqué en aveyron

Agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Commerce équitable français