

# Menu des restaurants scolaires – du 1er juin au 03 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>1 juin</b> Taboulé Crousti fromage Gratin de courgettes <b>BIO</b> Fromage & Fruit	<b>02 juin</b> Salade Cow-boy Bœuf à l'Italienne <b>VF</b> Pommes grenailles <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b>	<b>03 juin</b> Salade carnaval Cuisse de poulet <b>BIO VF</b> Flan de légumes Fromage & Beignet chocolat	<b>04 juin</b> ~~~~~ Rôti de porc & ketchup <b>VF</b> Coquillettes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO &amp; Fruit</b>	<b>05 juin</b> Pois-chiches vinaigrette Panés ludiques & citron <b>BIO</b> Haricots verts <b>BIO</b> au beurre Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b>
<b>8 juin</b> Radis – beurre Blanquette de limande Semoule Fromage Cocktail de fruits au sirop	<b>9 juin</b> Pizza Omelette Courgettes sautées Fromage Banane <b>BIO</b>	<b>10 juin</b> ~~~~~ Rosbeef <b>VF</b> et ketchup « maison » Purée de potiron Fromage Yaourt à boire	<b>11 juin</b> ~~~~~ Sauté de porc <b>VF</b> à la moutarde Printanière Fromage, Fraises & chantilly	<b>12 juin</b> Tomates mozzarella Boulettes au bœuf <b>BIO VBF</b> A la tomate Pâtes Crème dessert vanille <b>BIO</b>
<b>15 juin</b> ~~~~~ Daube <b>VF</b> Riz Fromage <b>BIO</b> Fruit	<b>16 juin</b> Salade verte & mais Filet de cabillaud en bourride Bâtonnets de carottes <b>BIO</b> Fromage <b>AOP</b> Crêpes au sucre	<b>17 juin</b> Mousse de canard Sot l'y laisse de dinde au curry <b>VF</b> Blé Fromage Salade de fruits frais	<b>18 juin</b> Salade de tomates Saucisse <b>VF</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Yaourt nature <b>BIO</b>	<b>19 juin</b> Carottes râpées Raviolis tomates mozzarella & emmental râpé Mousse chocolat <b>BIO</b>
<b>22 juin</b> ~~~~~ Poisson pané & citron <b>BIO</b> Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin Biscuit <b>BIO</b> Flan caramel <b>BIO</b>	<b>23 juin</b> Betteraves et tomates cerise Pâtes et lentilles Bolognaise Fromage Compote <b>BIO</b>	<b>24 juin</b> Salade choux chinois - carottes Brochettes yakitori Pommes sautées Fromage frais aux fruits	<b>25 juin</b> Melon Filet mignon à l'ananas <b>VF</b> Maïs au beurre Fromage <b>BIO</b> Eclair vanille	<b>26 juin</b> ~~~~~ Gardianne de taureau <b>VF</b> Riz de Camargue Fromage Fruit
<b>29 juin</b> Tarte 3 fromages Paleron bœuf <b>VF</b> sauce tomate aux câpres Choux fleurs <b>BIO</b> sautés Fromage <b>BIO</b> , Pastèque	<b>30 juin</b> Salade Napolitaine Poulet rôti <b>BIO VF</b> Haricots beurrés <b>BIO</b> Liégeois chocolat	<b>01 juillet</b> ~~~~~ Lasagnes saumon – épinard Fromage <b>BIO</b> Fruit	<b>02 juillet</b> Tomates cerises Sandwich jambon – fromage Chips Glace Banane <b>BIO</b>	<b>03 juillet</b> Lentilles vinaigrette à la moutarde Œufs durs Purée de carottes Yaourt brassé nature <b>BIO</b>

**Salade cow-boy** : salade, maïs, tomate, croutons, **Salade Carnaval** : Pâtes pépinettes, carottes râpées, maïs, petits pois, vinaigrette **Salade Napolitaine** : pâtes, concombre, tomates, fromage, vinaigrette.

Tous nos menus sont confectionnés par la diététicienne de la cuisine centrale, Marie-Hélène Gozioso. Nos menus sont garantis SANS OGM. L'origine des viandes est communiquée aux restaurants scolaires sur la « Liste des allergènes »


L'équipe de la cuisine centrale se réserve le droit de modifier les menus en cas de problème d'approvisionnement. Pour toutes remarques et suggestions, contactez-nous à : [cuisine.centrale@terredecamargue.fr](mailto:cuisine.centrale@terredecamargue.fr) ou par téléphone au 04 66 53 29 43

**BIO** : Produit issu de l'agriculture biologique  
Tous les mardis, pain à base de farine **BIO**

**VF** : Viande & Volaille Française

 : Pêche durable (MSC)

 : Préparation à base de porc

 « Lait et fruits à l'école », aide de l'Union Européenne à destination des écoles

**AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée

**IGP** : Indication Géographique Protégée

 : Produit local

 : Produit régional

 : Cuisiné par nos chefs

 : Menu végétarien

**PIQUE-NIQUE  
DE FIN D'ANNEE**

