



Menu semaine 23 du 01/06 au 05/06

publié le 04/06/2026

Le mois de juin s'ouvre sous le signe de la gourmandise et de la fraîcheur au restaurant scolaire. Pour cette semaine du 1er au 5 juin, nos équipes vous ont concocté de bons petits plats équilibrés, mettant à l'honneur des produits de saison et du fait maison.

Vous pourrez notamment retrouver au menu :

- une paupiette de veau forestière le lundi,
- une délicieuse tomate farcie maison le mercredi midi,
- le retour des fruits d'été avec du melon, de la pastèque ou des abricots.

 MENUS DE LA SEMAINE du lundi 01 Juin 2026 AU vendredi 05 Juin 2026 						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	ALLERGENES
Matin			Lait - Café - Thé - Chocolat Pains - Céréales Beurre Confiture Jus de fruits			1- ARACHIDES 2- ŒUF 3- CRUSTACÉS 4- FRUITS À COQUE 5- GLUTEN 6- GRAINE DE SESAME 7- LAIT 8- LÉGUMES 9- MOLLUSQUES 10- MOUTARDE 11- ŒUF 12- POISSON 13- SOJA 14- SULFITES 15- VIANDE
Midi	Salade verte Betterave mais Pamplemousse Asperges Paupiette de veau forestière (14,7) Haricots verts (7) Pennes (5) Brie de meaux (7) Éclair divers parfums	Salade verte Carottes râpées Celeri remoulade (10,2) Blanc de poulet (13,34) Brunchole de légumes (8)* Tomme blanche (7) Salade de fruits Yaourt aux fruits (7)	Salade verte Macédoine Salade haricots verts Tomate farcie maison (14) Saucisse de volaille Champignons sautés Semoule (7) Bûche de chèvre (7) Abricots* Banane	Salade verte Melon Pastèque Blanquette de veau à l'ancienne (7) Broccoli à la crème (7) Cœur de bœuf au pesto Morilles Riz au lait maison (7)	Salade verte Faloixé Cresson Filet de lieu noir Filet de poisson meunière Ratatouille gourmande Pâtes Emmental* (7) Crème dessert divers parfums (7)	De saison : en bœuf, bœuf, en veau, Porc, poulet, dinde Fait maison : en rouge, Poisson d'éclair, végétarien *Avec ŒF à l'attention des allergènes * Référence des allergènes
Soir	Salade verte Salade de pâtes au saumon* Escalope de dinde viennoise Lentilles maison* (10) Haricots plats Mincellette Crème dessert divers parfums (7)	Salade verte Salade aux 3 fromages (7) Confit bleu (7) Petits pois à la française* Carottes braisées Tomme noire (7) Légumes divers parfums	Endives au noix et pommes Escalope de dinde grillée Choux fleur persillés (7) Purée de pommes de terre (7) Petits saucis moutarde Gâteau de semoule	Salade de tomates échalote ciboulette Lasagnes bolognaise (14,7) Courgettes sautées Camembert (7) Yaourt aromatisé (7)		

Le Chef d'établissement

De l'entrée au dessert, l'équipe du self met tout en œuvre pour satisfaire le plus grand nombre et régaler les papilles de tous.

Bon appétit !

[Télécharger le menu de la semaine du 01 au 05 juin \(PDF\)"](#) 

Document joint

 Menu semaine 23 du 01/06 au 05/06 (PDF de 223.2 ko)



Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.