

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE DE LEZARDRIEUX

SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1	2	4	5
Salade composée Emincé de poulet au curry Penne tricolore Bio Yaourt Bio	Concombres/Ciboulette à la crème Saucisse fumée Mogettes à la tomate cuisinée Fromage Nectarine	Rosette de Lyon/Cornichons Dos de colin Riz Sauce ratatouille Glace	Macédoine de légumes/Œuf dur Crousti Fromage Salade verte Gâteau au yaourt et pépites de chocolat

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
8	9	11	12
Betteraves rouges Pâtes bolognaise Bio Fromage blanc	Olympiades Pique-Nique	Salade piémontaise Boule de bœuf Bio Haricots verts bio Fromage Pêche	Melon Couscous végétal Semoule Légumes/Pois chiche Barre glacée

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
15	16	18	19
Salade de céréales et légumineuses au thym et agrumes Tartiflette Crème dessert	Terrine de campagne /Cornichons Poisson pané ou dos de colin Semoule de couscous Sauce maison Fromage Compote	Salade composée Chili Con Carné Riz basmati Haricots rouges Bœuf Bio Flan caramel	Pastèque Tortellini Bio farci à la tomate et mozzarella Gâteau maison

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
22	23	25	26
Saucisson à l'ail /Cornichons Poisson pané ou dos de colin Riz/Petits légumes Sauce maison Glace	Carottes râpées Saucisse Lentilles/Carottes/Oignons Fromage Nectarine	Salade composée Emincé de poulet Frites Sauce tikka Yaourt Bio	Melon Bolognaise végétale Bio Pâtes torti Bio Gruyère râpé Mousse aux fruits

SEMAINE DU 29 AU 30 JUIN

Lundi	Mardi
29	30
Salade composée Sauté de dinde Pommes de terre au four Sauce blanquette Crème dessert	Betteraves rouges/Maïs Tagliatelles au saumon à la crème Fromage Abricots

SEMAINE DU 02 AU 03 JUILLET 2026

Jeudi	Vendredi
2	3
Pique-nique à la plage	Tomates/Maïs/Concombres Raviolis/Gruyère râpé Desserts au choix