Service Education
Restauration Scolaire

LILLEBONNE

MENU DU 1ER AU 26 JUIN 2026

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 1 juin 2026	Melon	Salade de perles aux dés de volaille		Crème dessert au chocolat et biscuit sablé bio
mardi 2 juin 2026	Salade verte	Raviolis de légumes au râpé	Camembert bio	Fruit de saison
mercredi 3 juin 2026		Rôti de bœuf bio, gratin de pommes de terre et chou-fleur	Gouda	Fruit de saison
jeudi 4 juin 2026		Escalope de dinde milanaise, petits pois aux oignons	Vache qui rit	Glace en bâtonnet à l'orange
vendredi 5 juin 2026		Poisson pané, riz créole et ratatouille		Yaourt à l'abricot de la ferme
	ENTREE		**FROMAGE**	**DESSERT**
lundi 8 juin 2026	Pastèque	Piemontaise aux dés de jambon	Délice emmental	Crème dessert au chocolat et caramel
mardi 9 juin 2026	Concombre Bulgare	Aiguillette croustillante de colin, haricots verts persillés		Riz au lait du chef
mercredi 10 juin 2026	Tomate à la vinaigrette	Langue sauce tomate et purée mousseline		Yaourt brassé framboise et abricot
jeudi 11 juin 2026	Carottes rapées à la vinaigrette	Chipolatas, spaghettis bio au râpé		Fruit de saison
vendredi 12 juin 2026		Couscous Végétarien	Camembert bio	Fruit de saison
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
lundi 15 juin 2026	Cruditées croquantes, sauce fromage blanc	Boules de bœuf aux épices douces, lentilles cuisinées	Tomme blanche	Salade de pommes cuites au miel
mardi 16 juin 2026		Omelette bio et petits pois	Emmental bio	Fruit de saison
mercredi 17 juin 2026		Cuisse de poulet basquaise, carottes persillées et semoule de blé	Edam	Eclair au chocolat
jeudi 18 juin 2026		Rôti de bœuf bio sauce cocktail, pommes noisettes	Camembert	Melon
vendredi 19 juin 2026	Céleri frais remoulade	Filet de colin sauce bonne femme, riz créole au beurre		Yaourt à la fraise
	ENTREE	**PLAT**	**FROMAGE**	**DESSERT**
lundi 22 juin 2026	Cervelas aux cornichons	Salade de riz au thon, tomates et maïs	Saint-Paulin	Fruit de saison
mardi 23 juin 2026	Carottes rapées mimosa	Crousti cantal AOP et coquillettes au beurre		Compote de pomme bio
mercredi 24 juin 2026	Taboulé	Jambon blanc et haricots verts persillés		Liègeois à la vanille
jeudi 25 juin 2026		Sauté de veau marengo, jeunes carottes à l'ail	Cantadou	Donuts
vendredi 26 juin 2026	Tomate mozzarella	Parmentier de saumon	ptit louis tartine	Pastèque

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact ave l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céléri, moutarde, lupin) ***Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)***

Menu Végétarien

Le Collsée (Amphithéâtre Flavien)

Rôme (Italie)