






# AU P'TIT GOURMET MENUS

JUIN 2026

<p><b>LUNDI 01</b></p> <p>Salade aux asperges et parmesan</p> <p>Spaghettis  aux légumes de saison</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>MARDI 02</b></p> <p>Salade de pâtes au surimi</p> <p>Rôti de porc Printanière de légumes</p> <p>Compote de pommes Biscuit sec</p>	<p><b>JEUDI 04</b></p> <p><b>PAYS BASQUE</b></p> <p>Salade au jambon de Bayonne</p> <p>Poulet basquaise Riz à l'espagnole </p> <p>Gâteau basque</p>	<p><b>VENDREDI 05</b></p> <p>Salade de cervelas vinaigrette</p> <p>Filet de poisson Julienne de légumes </p> <p>Crêpe au caramel beurre salé</p>
<p><b>LUNDI 08</b></p> <p>Coquillettes au thon</p> <p>Sauté de porc au curry Chou-fleur à la vapeur </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>MARDI 09</b></p> <p>Tomate au basilic</p> <p>Gratin de macaronis aux deux courgettes </p> <p>Flan au chocolat maison Biscuit sec</p>	<p><b>JEUDI 11</b></p> <p>Crêpe jambon fromage</p> <p>Filet de poisson Céréales aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc  à la vanille</p>	<p><b>VENDREDI 12</b></p> <p><b>NOUVELLE-ORLEANS</b></p> <p>Salade Louisiane</p> <p>Jambalaya Poulet-crevettes Salade verte</p> <p>Glace</p>
<p><b>LUNDI 15</b></p> <p>Melon</p> <p>Steak haché VBF sauce ketchup Frites</p> <p>Liégeois</p>	<p><b>MARDI 16</b></p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Filet de poisson Courgettes  à la provençale</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>JEUDI 18</b></p> <p><b>AFRIQUE</b></p> <p>Délice au crabe</p> <p>Poulet mafé Riz blanc </p> <p>Blanc manger coco</p>	<p><b>VENDREDI 19</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Tajine de pois chiches dattes et légumes rôtis</p> <p>Biscuit roulé au chocolat</p>
<p><b>LUNDI 22</b></p> <p>Tomate à la féta</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne Carottes vichy </p> <p>Crème dessert</p>	<p><b>MARDI 23</b></p> <p>Carottes râpées aux amandes</p> <p>Hachis parmentier veggie Salade verte</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>	<p><b>JEUDI 25</b></p> <p><b>ASIE</b></p> <p>Poke asiatique à la mangue</p> <p>Sauté de porc au caramel Nouilles à la cantonaise</p> <p>Ananas</p>	<p><b>VENDREDI 26</b></p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Filet de poisson Epinards à la crème </p> <p>Fromage blanc  à la fraise</p>
<p><b>LUNDI 29</b></p> <p>Concombre bulgare</p> <p>Chili sin carné Semoule </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><b>MARDI 30</b></p> <p>Saucisson sec/cornichon</p> <p>Filet de poisson Poêlée tomate/carottes jaunes</p> <p>Fruit de saison</p>		

Les menus sont susceptibles d'être modifiés.  
Toutes les viandes sont Françaises. La majorité des produits est issue de producteurs et circuits locaux. Tout est fait maison et produit sur place.

 : Produit bio

Tout enfant déjeunant au restaurant scolaire et fréquentant la garderie doit être préalablement inscrit sur le Portail Famille.

