


Jun 2026

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

<p>LUNDI 01/06</p> <p>Asperges</p> <p>Beignets de Poisson (Mayonnaise au Citron)</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MARDI 02/016</p> <p>Taboulé</p> <p>Haut de cuisse de Poulet ou Quinoa Bio</p> <p>Poêlée de courgettes</p> <p>Yaourt fermier <<Ferme du Chambon>></p>	<p>JEUDI 04/06</p> <p>Mafé végétal (Patate douce, Pomme de Terre, Carotte, Beurre de Cacahuète)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>VENDREDI 05/06</p> <p>Melon</p> <p>Merguez ou Saucisse végétale</p> <p>Ratatouille</p> <p>Flan Caramel Bio</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Mafé végétal

Les ingrédients :

300g de beurre de cacahuètes ou de pâte d'arachide - 4 patates douces - Sel, poivre - 3 gousses d'ail - 1 oignon - huile - persil - 150g de concentré de tomates - piment - 500ml de bouillon de légumes - 3 carottes - 4 tomates ou l'équivalent en pulpe.

La recette :

Éplucher l'oignon et l'ail. Laver le persil. Hacher le tout finement. Éplucher les carottes et la patate douce et les couper en cubes. Laver les tomates et les couper en quartier. Vous pouvez également utiliser de la purée de tomates en conserve. Faire chauffer un filet d'huile dans une grande sauteuse. Y faire revenir le mélange oignon, ail et persil pendant 5mn à feu doux. Ajouter les tomates ou la pulpe, le concentré de tomates, la patate douce, les carottes (et le piment) et recouvrir avec le bouillon de légumes. Laisser mijoter à couvert pendant 20 à 30 min. Ajouter du beurre de cacahuètes et le délayer dans la sauce. Cuire encore 5mn. Servir avec du riz Basmati.

<p>LUNDI 08/05</p> <p>Lasagnes aux Légumes du soleil</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>MARDI 09/06</p> <p>Betteraves Bio</p> <p>Cervelas à l'alsacienne ou Perles de Blé</p> <p>Carottes<<Vichy>> Bio</p> <p>Riz au lait Bio</p>	<p>JEUDI 11/06</p> <p>Salade Tomate/Feta</p> <p>Dos de Colin (Sauce Bisque de Homard)</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Roulé au Nutella</p>	<p>VENDREDI 12/06</p> <p>Émincé de Bœuf à la Tomate ou Pommes de terre rissolées</p> <p>Chou Fleur Persillade</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française. Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé Bio

Bio

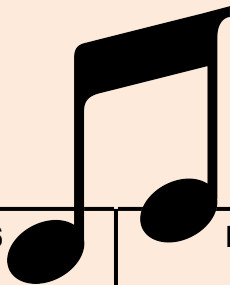


Frais et Régional

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



MENU RESTAURATION SCOLAIRE



LUNDI 15/06	MARDI 16/06	JEUDI 18/06	VENREDI 19/06
<p>Cœur de Merlu (Crème Poivrons rouges)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre Bio (Sauce Fromage Blanc)</p> <p>Pilon de Poulet ou Purée</p> <p>Brocolis Bio</p> <p>Petits Suisses Bio</p>	<p>Pastèque rouge</p> <p>Chili con Carne ou Chili sin Carne</p> <p>Riz Bio</p> <p>Éclairs</p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Pané au Fromage</p> <p>Épinards Béchamel</p> <p>Salade de Fruits Frais</p>



La Crème au Chocolat

Les ingrédients :

- 1/2 litre de lait
- 3 c à s de Maïzena
- 3 c à s de Cacao amer
- 3 c à s de Sucre

La recette :

- Mettre le lait à chauffer dans une casserole
- Intégrer les ingrédients en remuant (sinon il y aura des grumeaux)
- Faire bouillir jusqu'à la texture souhaitée (un peu épais c'est mieux)
- Verser le tout dans un saladier
- Mettre au réfrigérateur



LUNDI 22/06	MARDI 23/06	JEUDI 25/06	VENREDI 26/06
<p>Salade Verte</p> <p>Omelette au Fromage</p> <p>Pomme de Terre vapeur</p> <p>Fromage Blanc Bio</p>	<p>Salade de Tomate/Mozzarella</p> <p>Brochette de Volaille (Sauce Tartare) ou Blé Bio</p> <p>Haricots Verts Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Calamars (Sauce aux Poivrons)</p> <p>Pâtes Bio</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Crème au Chocolat <<Maison>></p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Boulettes d'agneau ou Semoule</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt Local <<GAEC de la Vallée de l'Onzion>></p>



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.

Bio



Frais et Régional

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

