

Mai /juin 2026 – Restaurant scolaire de Marchémoret

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mai	 <p>Œuf dur </p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Melon</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Penne aux petits légumes</p> <p>Tartare ail et fines herbes </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Saucisson sec*</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Purée</p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Fish and Chips</p> <p>Frites</p> <p>Faisselle</p> <p>Galette bretonne</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolis de tomate mozzarella</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Bouchées végétales et lentilles garnies </p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Pastèque </p> <p>Mix grill* </p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Melon charentais</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aux fruits Riz au lait</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Pavé de poisson napolitain</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois café</p> <p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Banane</p> <p>Sardine à l'huile</p> <p>Poisson</p> <p>Trio de légumes</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 01 au 05 juin				
Semaine du 08 au 12 juin				
Semaine du 15 au 29 juin				