

Menus du 01 juin au 3 juillet 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE MONTS SUR GUESNES



Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produits Local

lundi 01/06/2026	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
MELON	FRIAND AU FROMAGE	TOMATES, VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS
BURRITOS	BOLOGNAISE AU BOEUF	ESCALOPE DE DINDE LOCALE, SAUCE DIJONNAISE	FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'OSEILLE
AUX LÉGUMES	MACARONIS BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	COURGETTES BRAISÉES
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	CAMEMBERT	EMMENTAL
BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU SUCRE, CONFITURE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON

lundi 29 juin	mardi 30 juin	MENU PLAISIR jeudi 02 juillet	PIQUE NIQUE vendredi 03 juillet
SALADE DE PENNES HVE AU THON ET BASILIC	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	SALADE FROMAGÈRE	MELON
BROCHETTES DE PORC LOCAL	CURRY DE POIS CHICHES EPINARDS	ASSIETTE KEBAB, SAUCE BLANCHE POUR KEBAB	CLUB SANDWICH JAMBON CRUDITÉS
BROCOLIS BIO POÊLÉS	RIZ PILAF	FRITES FRAÎCHES/ SALADE	CHIPS
MIMOLETTE	GOUDA	SAINT NECTAIRE AOP	COMPOTE/ MADELEINE
PASTÈQUE	BÂTONNET DE GLACE AU CHOCOLAT	ROSE DES SABLES	

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI MSC VINAIGRETTE	MELON	TOMATES, VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL FAÇON HOUMOUS AU PERCHU ET CONTOAST
STEAK HACHÉ DE PORC LOCAL	SAUTÉ DE POULET LOCAL, SAUCE TOMATE BASILIC	GALETTE VÉGÉTALE, SAUCE INDIENNE	CALAMARS À LA ROMAINE, SAUCE PROVENÇALE
TOMATES À LA PROVENÇALE	FRITES	SEMOULE BIO	CAROTTES FAÇON VICHY
BRIE	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	TOMME NOIRE	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL	FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS DU CHEF

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CRÊPE AU JAMBON	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE TOMATES, BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE
FILET DE COLIN MSC, SAUCE À L'ANETH	FALAFELS, SAUCE TAHINI AU FROMAGE BLANC	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
SAINT PAULIN	BRIE	GOUDA	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO LOCAL	FRUIT DE SAISON	MINI TROPÉZIENNE

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	BETTERAVES, SAUCE BULGARE	SALADE DE RIZ AU SURIMI, VINAIGRETTE
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX OLIVES	JAMBON BRAISÉ	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
SPAGHETTI BIO/ SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PIPERADE	SALADE VERTE
TOMME NOIRE	EMMENTAL	CHEVRE LOCAL	YAOURT BIO LOCAL SUCRÉ
POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.