



MAIRIE DE SAINT LOUIS DE MONTFERRAND

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 1 AU 26 JUIN 2026



	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Repas végétarien Pastèque Salade de pâtes <i>(tomate, œuf, maïs, H.rouges, ...)</i> Petit-suisse Crumble pomme-fruits rouges pain + chocolat		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza aux légumes Salade verte Saint Paulin Fruit frais de saison pain + fruit		Tomates au basilic Blanquette de la mer Pommes vapeur Petit-suisse Fruit frais de saison pain + fromage		Concombres à l'aneth Rougail saucisse Riz créole Camembert Fruit frais de saison pain + pate de fruit	
MARDI	Carottes râpées au citron Longe de porc laquée Riz basmati Gouda Glace pain + compote		Iceberg-tomates-maïs Wing Tex-Mex Courgettes sautées Brie Clafoutis aux cerises pain + confiture		Bienvenue au Food Truck pain + compote		Taboulé aux raisins Poulet mariné thym-citron Carottes Vichy Mimolette Fromage blanc aux framboises pain + confiture	
MERCREDI	Tomates vinaigrette Poulet grillé Petit-pois Tex-Mex Fromage Beignet pain + laitage		Concombres au fromage blanc Jambon blanc Gratin de coquillettes Fromage Fruit frais de saison pain + compote		Pastèque Joue de porc aux épices Purée de patates douces Fromage Glace Pâtisserie du chef		Betteraves sauce aioli Cake au thon Tomates vinaigrette Fromage Eclair au chocolat pain + chocolat	
JEUDI	Palmier au fromage frais Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Mimolette Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boulgour Coulommiers Glace pain + chocolat		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Haricots-plats Cantadou Yaourt à la vanille pain + fruit		Repas végétarien Oeuf dur sauce ciboulette Mac & cheese Salade verte Saint Nectaire Fruit frais de saison pain + laitage	
VENDREDI	Batavia-graines de courges Brandade de poisson Emmental Fruit frais de saison pain + confiture		Pâté de campagne-cornichons Hampe de bœuf façon Goulasch Carottes snackées Yaourt au sucre de canne Barre bretonne pain + pate de fruit		Repas végétarien Carottes râpées Quiche à la ricotta Salade mêlée Brie Salade de fruits-rouges pain + pate à tartiner		 Menu des enfants pain + fruit	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS

IGP



Bleu Blanc Coeur

AOP



MSC



BIO

FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

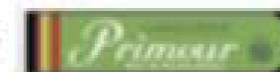
LABEL ROUGE



La Ferme BODARD



Libourne Primeur



Le produit du mois



Les fruits rouges