



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mai 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 18 Mai	MARDI 19 Mai	MERCREDI 20 mai	JEUDI 21 mai	VENDREDI 22 Mai
			<i>menu végétarien</i>	
Salade de haricots verts	salade verte vinaigrette	Salade de carottes à l'orange	taboulé	Melon
steak haché	émincé de dinde curry doux	filet de poisson sauce crème aneth	Hachi provençale végétal	filet de colin pané
pommes noisettes	purée de patate douce	riz basmati		courgettes sautées
crème dessert	carré frais	tomme blanche	petits suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
fruit de saison	flan au caramel	fruit de saison	compote	Clafoutis aux fruits

Allergènes :

Gluten
Oeuf
Lait


















Poisson
Arachide
Soja

Fruits à coque
Céleri
Moutarde

Sésame
Sulfites
Crustacés


Mollusques
Lupin




LUNDI 25 Mai	MARDI 26 Mai	MERCREDI 27 Mai	JEUDI 28 Mai	VENDREDI 29 Mai
	<i>menu végétarien</i>		<i>Repas froid</i>	
	tomate vinaigrette  Dahl de lentilles lait de coco BIO Riz Fromage blanc  Fruit de saison	pastèque Filet de colin sauce armoricaine   petits pois yaourt nature  fruit de saison	Salade composée de tomate, haricots verts BIO, maïs  Rôti de bœuf froid Comté  Tarte Tatin pommes   	Friand au fromage    poisson blanc en sauce ciboulette   Carottes rondelles Petit suisse  Fruit de saison



Allergènes :

Gluten 
 Oeuf 
 Lait 

Poisson 
 Arachide 
 Soja 

Fruits à coque 
 Céleri 
 Moutarde 

Sésame 
 Sulfites 
 Crustacés 

Mollusques 
 Lupin 



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 1er Juin	MARDI 2 Juin	MERCREDI 3 Juin	JEUDI 4 Juin	VENDREDI 5 Juin
	<i>menu végétarien</i>			
Céleri mayonnaise 🍴 Lasagnes au bœuf 🌿 🥛 🥚 Emmental 🧀 fruit de saison	salade composée: salade verte, maïs et tomate 🍴 Tarte au fromage 🥚 🥛 🌿 yaourt aux fruits mixé 🧀	salade de riz poisson pané 🥚 🌿 🐟 purée de carottes Fromage blanc 🧀 melon	Salade verte vinaigrette 🍴 Rôti de dinde sauce moutarde 🌿 🍴 Coquillettes 🌿 Tomme Noire 🧀 Tarte Bourdalou 🥚 🥛 🌿 🧀	mousse de canard 🥚 🐟 brandade de poisson 🧀 🐟 Emmental 🧀 Fruit de saison

Allergènes :

Gluten 🌿
Oeuf 🥚
Lait 🧀

Poisson 🐟
Arachide 🌿
Soja 🌿

Fruits à coque 🥜
Céleri •
Moutarde 🍴

Sésame ○
Sulfites !
Crustacés 🦀

Mollusques 🐌
Lupin 🌿



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 8 Juin	MARDI 9 Juin	MERCREDI 10 Juin	JEUDI 11 Juin	VENDREDI 12 Juin
Salade de tomate 🍴	<i>menu végétarien</i>	concombre à la crème 🍴	Salade Coleslaw 🍴🥚🥛	œufs dur mayonnaise 🍴🥚
boulette de bœuf sauce tomate 🌿	betteraves vinaigrette 🍴	Filet de poisson sauce aurore 🐟🥛	knacki de volaille 🌿	Steak haché
semoule 🌿	pâtes farfale sauce tomate aux pois chiche et coriandre 🌿	pomme vapeur	lentilles aux légumes bio	brocolis à la béchamel 🥛🌿
Mozzarella 🥛	yaourt nature 🥛	Gouda 🥛	Fromage blanc 🥛	Camembert 🥛
fruit de saison	compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux au citron 🥛🥚🌿

Allergènes :

Gluten 🌿
Oeuf 🥚
Lait 🥛

Poisson 🐟
Arachide 🌿
Soja •

Fruits à coque 🥜
Céleri •
Moutarde 🍴

Sésame ○
Sulfites !
Crustacés 🦀

Mollusques 🐌
Lupin 🌱



LA SEYNE-SUR-MER



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

LUNDI 15 Juin	MARDI 16 Juin	MERCREDI 17 Juin	JEUDI 18 Juin	VENDREDI 19 Juin
	<i>menu végétarien</i>		<i>menu végétarien</i>	
salade de tomate et feta PACA 🍷	concombres marinés citron et fines herbes 🍷	brocoli vinaigrette 🍷	melon du Var	cassolette de la mer : filet de loup de tamaris et sa crème de courgettes 🍷 🍷 🍷
Sauté de poulet sauce crème au curly 🍷	tajine (semoule aux légumes, pois chiches et pois cassés PACA) 🍷	nuggets volaille et ketchup 🍷 🍷	tortilla aux légumes du soleil et pomme de terre (Var) 🍷	pain aux céréales local de la seyne sur mer 🍷
Riz de camargue 🍷	tomme d'Ardèche 🍷	pommes de terre rissolées	fromage blanc d'Ardèche au coulis de fraises fraîches 🍷	coquillettes semi-complètes 🍷
Nectarine ou pêche	abricot	fromage blanc 🍷		Yaourt vanille 🍷
		cocktail de fruit		pastèque du var 🍷

Allergènes :

Gluten 🌾
Oeuf 🍳
Lait 🥛

Poisson 🐟
Arachide 🌿
Soja 🌱

Fruits à coque 🌰
Céleri •
Moutarde 🍷

Sésame ○
Sulfites ⚠️
Crustacés 🦀

Mollusques 🐌
Lupin 🌱



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Juin 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 22 Juin	MARDI 23 Juin	MERCREDI 24 Juin	JEUDI 25 Juin	VENDREDI 26 Juin
	<i>menu végétarien</i>			
Salade de betterave	tomate vinaigrette	salade marco polo	Salade verte vinaigrette	Friand au fromage
émincé de poulet sauce aigre douce	Dahl de lentilles lait de coco BIO	saucisse volaille	Sauté de bœuf	poisson blanc en sauce ciboulette
Pommes de terre rissolées	Riz	Haricot beurre	Haricots verts BIO	Carottes rondelles
carré Picon	Fromage blanc	yaourt nature sucré	Comté	Petit suisse
Compote	Fruit de saison	fruit de saison	Tarte Tatin pommes	Fruit de saison

Allergènes :

Gluten
Oeuf
Lait

Poisson
Arachide
Soja

Fruits à coque
Céleri
Moutarde

Sésame
Sulfites
Crustacés

Mollusques
Lupin



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Juin-Juillet 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 1er Juillet	JEUDI 2 Juillet	VENDREDI 3 Juillet
	<i>menu végétarien</i>			
Céleri rémoulade 🍴		salade de choufleur 🍴	Salade verte vianigrette 🍴	
aiguillettes de poulet aux olives 🍴	salade composée: salade verte, maïs et tomate 🍴	rôti de dinde au jus 🍴	cordons bleus 🍴	sandwichs au thon 🍴
petits pois/carottes	Roulé au fromage 🍴	polenta 🍴	poelée de légumes 🍴	
Emmental 🍴	yaourt aux fruits mixés 🍴	petits suisses 🍴	Tomme Noire 🍴	Kiri BIO 🍴
fruit de saison	compote	Fruit au sirop	Mister Freeze	Fruit de saison

Allergènes :

Gluten 🍴
Oeuf 🍴
Lait 🍴

Poisson 🐟
Arachide 🌿
Soja 🌿

Fruits à coque 🌰
Céleri 🌿
Moutarde 🍴

Sésame 🌿
Sulfites 🍴
Crustacés 🍴

Mollusques 🍴
Lupin 🌿