



Menu de juin 2026



MENU DE JUIN 2026

BIEN MANGER. C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !!!

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
1	FROMAGE HARICOT VERT + CAROTTE SAUCISSE COMPOTE	2	CAROTTE RÂPÉE RIZ ET LÉGUMES PAUPIETTE DE DINDE BANANE DESSERT	4	FROMAGE HARICOT ROUGE FARINE DE MANIOC ORANGE	5	PETTERAVE BANANE JAUNE ÉMINCÉ DE BOEUF PETIT-SUISSE
8	HARICOT VERT POIS CASSÉ CROUSTILLE DE POULET MADELEINE	9	LAITUE SALADE DE POMMES DE TERRE VEAU SAUCE SUPRÊME YAOURT	11	THON COUSCOUS VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	12	CONCOMBRE PATATE DOUCE CHICKTAIL DE MORUE COUPELLE DE FRUITS
15	PETTERAVE GRATIN DE BROCOLIS ÉMINCÉ DE BOEUF GÂTEAU	16	HARICOT VERT RIZ BLANC COLOMBO DE COQ YAOURT	18	THON PÂTES VÉGÉTARIENNES RAISINS	19	TOMATE GIRAUMON PAUPIETTE CRÈME DESSERT
22	FRIAND AU FROMAGE RIZ SAUTÉ DE PORC PRUNEAUX	23	CHOU POMMES DE TERRE STEAK HACHÉ GÂTEAU	25	GIRAUMON LENTILLES CAROTTES YAOURT	26	CHOU IGNAME COURT-BOUILLON DE POISSON PASTÈQUE
29	MAÏS POIS BLANCS ROUGAIL DE SAUCISSE COUPELLE DE FRUITS	30	PAPAYE SEMOULE COUSCOUS DE POULET FLAN				




Mousse au fruit de la passion


- 5 feuilles de gélatine
- 100g de sucre
- 10 fruits de la passion
- 4 jaunes d'oeuf
- 300g crème fouettée
- Cannelle

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.
 * Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.
 * Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités des fournisseurs.
 * La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.
 * Les fruits au sirop sont servis sans sucre.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP 97170 Petit-Bourg

