

MENUS SCOLAIRES - Juin 2026

lundi 1 juin 2026		mardi 2 juin 2026		mercredi 3 juin 2026		jeudi 4 juin 2026		vendredi 5 juin 2026		Apports estimés	Résultats
●●● Repas très équilibré		●●● Repas plus riche (lipides)				●●● Bon équilibre – vigilance sucre		●●● Repas équilibré		Énergie	643 kcal ✓
lasagnes épinards féta maison Salade verte suisse chocolat Bio Fruits de saison BIO		Concombre BIO et Local Vinaigrette rôti de bœuf HVE et local Mayonnaise Frites *** Fromage Blanc BIO + sucre				Haricot Rouge BIO et Locaux façon basquaise semoule chèvre BIO à la coupe glace		Tomates BIO et Local Vinaigrette Filet de Poisson Frais tranches de citron Epinards béchamel *** riz au Lait BIO et Local		Protéines	30,4 g ✓
										Calcium	323,8 mg ✓
										Fer	3,8 mg ✓
lundi 8 juin 2026		mardi 9 juin 2026		mercredi 10 juin 2026		jeudi 11 juin 2026		vendredi 12 juin 2026		Apports estimés	Résultats
●●● Repas équilibré		●●● Repas équilibré				●●● Bon équilibre		●●● Repas équilibré		Énergie	661 kcal ✓
Sauté de Dinde BIO au jus Poêlée de printemps MAISON (carottes,courgettes, petits pois, pdt) St Nectaire AOP portion Compote pommes bananes BIO		Carottes Rapées BIO et locales Vinaigrette Tarte courgette chèvre BIO FRAICHE Salade verte *** Tarte aux Framboises				Sauté de Bœuf HVE et local sauce Basquaise Riz IGP de Camargue Ortolan BIO portion Fruits de saison BIO		Melon d'eau Croque monsieur FRAIS Ratatouille *** Fromage Blanc + Confiture		Protéines	30,3 g ✓
										Calcium	283,6 mg ✓
										Fer	2,9 mg ✓
lundi 15 juin 2026		mardi 16 juin 2026		mercredi 17 juin 2026		jeudi 18 juin 2026		vendredi 19 juin 2026		Apports estimés	Résultats
●●● Bon équilibre		●●● Repas équilibré				●●● Bon équilibre		●●● Repas équilibré		Énergie	617 kcal ✓
Radis Beurre Ravioli aux Légumes du Soleil Bio Salade verte *** Fruits de saison BIO		Melon Charentais beurre Chipolatas de Porc Locales Purée Pois Cassé BIO et Locaux *** Yaourt Nature BIO + miel				Pastèque Œuf dur Bbc Bechamel Légumes de Saison riz au lait bio et local		Tomates vinaigrette Poulet rôti de la Ferme de Bodin Petit Pois *** Fruits de saison BIO		Protéines	31,2g ✓
										Calcium	190 mg
										Fer	3 mg ✓
lundi 22 juin 2026		mardi 23 juin 2026		mercredi 24 juin 2026		jeudi 25 juin 2026		vendredi 26 juin 2026		Apports estimés	Résultats
●●● Repas très équilibré		●●● Repas équilibré				●●● Repas plus riche (lipides)		●●● Bon équilibre – vigilance sucre		Énergie	699 kcal ✓
Sauté de Veau HVE et local à la provençal Melange de 4 céréales BIO Edam BIO coupe Fruits de saison BIO		Lasagne Chèvre Local et Epinard façon bolognaise Emmental BIO coupe Crème Dessert BBC locale Vanille				Menu Choisi par L'Ecole du Goût*enfants de Salles/mer Burger(steak haché de veau tomates salade verte oignons rouges cheddar) Frites ketchup Glace Vanille fraise		Filet de Poisson Frais sauce basilic Rostis de Légumes Maasdam portion Liégeois chocolat E		Protéines	32,3 g ✓
										Calcium	334 mg ✓
										Fer	3,1 mg ✓
lundi 29 juin 2026		mardi 30 juin 2026		mercredi 1 juillet 2026		jeudi 2 juillet 2026		vendredi 3 juillet 2026		Apports estimés	Résultats
●●● Bon équilibre		●●● Repas très équilibré				●●● Repas équilibré		●●● Bon équilibre		Énergie	634 kcal ✓
Betteraves vinaigrette Ravioli de Bœuf Compote pommes BIO Crème Montblanc Chocolat		Tomates BIO et Local vinaigrette Blanc de Poulet BBC sauce Haricot Vert BIO *** riz au lait bio et local				Houmous Légumes Légumes Couscous Semoule BIO *** Fromage Blanc BIO Nature + confiture		Melon REPAS FROID Jambon de dinde Chips biscuit Goulibeur Compote à boire		Protéines	29,4 g ✓
										Calcium	313,8 mg ✓
										Fer	3 mg ✓

Produits de saison

Produits fermiers

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Produits d'origine locale

Produits Label Rurale



Produits Bleu, Blanc d'œuf

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)

Menu végétarien MSC

HVE



IGP

Repères nutritionnels de référence (école)

Indicateur	Repères attendus
Énergie	500 à 700 kcal / repas
Protéines	15 à 20 g / repas
Calcium	≥ 220 mg / repas
Fer	≥ 2,8 mg / repas
Structure du repas	4 composantes + pain