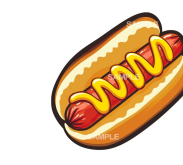


# Menus du 11 mai au 03 juillet 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE

PRODUIT BIO

PRODUIT LABELLISE



Hot dog party le 12 mai



Voyage au Mexique le 12 juin

Mardi, hotdog party

Vendredi, voyage au Mexique !

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TOMATE MOZZARELLA vinaigrette à l'huile d'olive		
FILET DE POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE	SAUCISSE* DE STRASBOURG/ ROULE VEGETALE	OMELETTE DU CHEF MEA AU FROMAGE	FERIE	FERMETURE EXCEPTIONNELLE
TORTIS BIO	PAIN HOT DOG - POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES SAUCE KETCHUP	CAROTTES CE2/ BOULGOUR BIO		
FRUIT DE SAISON	CHEDDAR RAPE	YAOURT NATURE SUCRE REGIONAL		
	YAOURT A BOIRE A LA FRAISE			

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
	MELON		ROSETTE* LABEL ROUGE et cornichons/ TARTINADE DE THON	GUACAMOLE AU FROMAGE BLANC/ CHIPS TORTILLAS
CAROTTES CE2 ET POIS CHICHE A L'ORIENTALE	AIGUILLETES DE POULET/ NUGGETS VEGETARIENS SAUCE BASQUAISE	SAUTE DE PORC*/ FILET DE COLIN MSC SAUCE AU ROMARIN	POISSON PANE MSC/ KETCHUP	CHILI CON CARNE / CHILI SIN CARNE
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PETITS POIS CE2	MELANGE DE COURGETTES ET BLE A LA TOMATE	RIZ BIO
SUISSES FRUITES X2		PONT L'EVEQUE AOP		
BISCUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON VER	CHURROS/ SUCRE

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
NEM AUX LEGUMES			MELANGE DE FUSILLIS BIO ET TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC	SAUCISSON*A L'AIL/ OEUF DUR MAYONNAISE
LENTILLES BIO A L'INDIENNE	ROTI DE PORC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE SAUCE AU THYM/ GALETTE VEGETARIENNE	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA	PAUPIETTE DE VEAU FR/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE ECHALOTE	POISSON BLANC MEUNIERE MSC / CITRON
RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLE	PETITS POIS CE2	RATATOUILLE
CREME VANILLE	VACHE QUI RIT BIO	TOMME NOIRE IGP	YAOURT AROMATISE	CAKE DU CHEF A LA FRAMBOISE
	FRUIT DE SAISON VER	COMPOTE FRAICHE POMME BIO RHUBARBE		

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES vinaigrette à la coriandre		MELON		TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE
ROUGAIL DE SAUCISSE*/ SAUCISSE VEGETALE	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE	BOLOGNAISE DE LENTILLES SAUCE ARRABIATA	POISSON FRAIS SAUCE CURRY DOUX
RIZ BIO	PUREE DE COURGETTE		FUSILLIS BIO	SEMOULE BIO
LIEGEOIS VANILLE	SAINT PAULIN		PETIT MOULE	
	FRAISES (sucre des churros)	COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE	CHOUX PATISSIER	COCKTAIL DE FRUITS

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
		SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CORNICHONS VINAIGRETTE		PIZZA AU FROMAGE
FERIE	PILONS DE POULET/ ROULEE VEGETALE FAÇON COUSCOUS	BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	PASTASOTTO AUX COURGETTES FROMAGE AIL ET FINES HERBES (PATES BIO)	MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC AU FOUR
	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO TOMATES		BROCOLIS
	SAINT PAULIN		VACHE PICON	
	CREME DESSERT CARAMEL	FRAISES + SUCRE	COMPOTE FRAICHE POMME BIO ABRICOT	FRUIT DE SAISON

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	MELON JAUNE			MELANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLEE
BOLOGNAISE AU BOEUF/ BOLOGNAISE VEGETARIENNE	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE A L'ANETH	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO	DARFIN VEGETARIEN DU CHEF	SAUCISSE DE PORC* CE2/ ROULE VEGETALE
MACARONIS BIO	BROCOLIS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	LENTILLES BIO
EMMENTAL BIO RAPE		EDAM BIO	CANTADOU	FROMAGE BLANC OREO
FLAN VANILLE	BEIGNET FRAMBOISE	PASTEQUE	COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE	

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
	TOMATE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE		CAKE AU CHEDDAR DU CHEF	
PILONS DE POULET/ POISSON BLANC SAUCE BARBECUE	OMELETTE DU CHEF MEA	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AUX HERBES DE PROVENCES	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ OEUF DUR MAYONNAISE
BOULGOUR BIO	POTATOES	RATATOUILLE/ SEMOULE BIO	RIZ BIO	FUSILLIS BIO MAÏS VINAIGRETTE
SAINT MORET BIO		PETIT MOULE NATURE		YAOURT A BOIRE
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE REGIONALE (LAIT HVE)	FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BEIGNET CHOCOLAT

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
	TABOULE ESTIVAL (SEMOULE BIO)		CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE	TOMATES CERISES
LASAGNES DE LEGUMES	CORDON BLEU DE DINDE FR/ PANE FROMAGER	ROTI DE PORC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ ROULE VEGETALE SAUCE BARBECUE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE NAPOLITAINE	SANDWICH THON/ OEUF MAYONNAISE
	HARICOTS VERTS BIO TOMATE	POMME VAPEUR	TORTIS BIO	CHIPS
CAMEMBERT BIO		GOUDA BIO		COMPOTE EN GOURDE
FRUIT DE SAISON	PASTEQUE	TARTE DU CHEF AUX ABRICOTS	MOUSSE AU CHOCOLAT	BISCUIT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements