

1- LPO ANTOINE BOURDELLE - RESTAURANT SCOLAIRE
MENU SEMAINE N°26 DU LUNDI 22 JUIN 2026 AU DIMANCHE 28 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit Déjeuner	Petit Déjeuner	Petit Déjeuner	Petit Déjeuner	Petit Déjeuner
Beurre, Confiture, Miel, Pâte à tartiner, Yaourt, Fruit FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), SOJA	Céréales, Beurre, Confiture, Miel, Pâte à tartiner, Yaourt, Fruit ARACHIDES, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), LUPIN, MOUTARDE, SOJA, SÉSAME	Beurre, Confiture, Miel, Pâte à tartiner, Yaourt, Fruit FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), SOJA	Chocolatine, Beurre, Confiture, Miel, Pâte à tartiner, Yaourt, Fruit FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Beurre, Confiture, Miel, Pâte à tartiner, Yaourt, Fruit FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), SOJA
Lait, Café, Thé, Chocolat, Jus de pommes, Jus d'oranges & Jus multifruits GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Lait, Café, Thé, Chocolat, Jus de pommes, Jus d'oranges & Jus multifruits GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Lait, Café, Thé, Chocolat, Jus de pommes, Jus d'oranges & Jus multifruits GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Lait, Café, Thé, Chocolat, Jus de pommes, Jus d'oranges & Jus multifruits GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Lait, Café, Thé, Chocolat, Jus de pommes, Jus d'oranges & Jus multifruits GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA
Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Champignons à la Grecque	Nems de légumes GLUTEN, SOJA	Quiche méridionale Maison CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Radis au beurre LAIT (LACTOSE)	Pizza jambon & fromage Maison FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA
Maquereaux au vin blanc POISSON	Salade de pois chiches	Sardine à l'huile POISSON	Salade mesclun aux dés d'emmental FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA, SÉSAME	Salade composée
Pâté de campagne BIO CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Salade composée	Surimi & sa petite mayonnaise CRUSTACÉS, CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, POISSON, SOJA	Rillettes de porc MOUTARDE, SULFITES	Asperge blanche vinaigrette
Escalope de dinde viennoise GLUTEN, OEUF, SOJA	Duo de merguez CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF	Cuisse de poulet rôtie CÉLÉRI	Paupiette de veau, sauce tomate & origan CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SOJA	Croustillant fromager
Filet de poisson meunière CRUSTACÉS, CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, POISSON, SOJA, SÉSAME	Pavé de hoki à la marinère CRUSTACÉS, CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, POISSON, SOJA, SÉSAME	Filet de merlu au lait de coco et curry CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, POISSON	Filet de poisson meunière CRUSTACÉS, CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, POISSON, SOJA, SÉSAME	Filet de poisson blanc à la tomate & mozzarella CRUSTACÉS, CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, POISSON, SOJA, SÉSAME
Nuggets de pois chiche BIO CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, MOUTARDE			Galette de quinoa à la provençale	
Purée GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	Céréale à l'Indienne CÉLÉRI, GLUTEN, LUPIN, MOUTARDE, OEUF	Riz basmati LAIT (LACTOSE)	Flageolets CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Pomme rissolée MOUTARDE, OEUF
Haricots verts persillés LAIT (LACTOSE)	Courgettes sautées à l'huile d'olive	Salsifis persillés CÉLÉRI	Tomate à la provençale GLUTEN	Ratatouille CÉLÉRI, GLUTEN
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison
Glace Mars ARACHIDES, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Yaourt au lait entier nature BIO LAIT (LACTOSE)	Crumble aux pommes HVE Maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SULFITES	Fromage blanc nature BIO LAIT (LACTOSE)	Compote de poire
Glace Snickers ARACHIDES, FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), SOJA	Camembert de Normandie AOP à la coupe LAIT (LACTOSE)	Yaourt velouté fruits panaché LAIT (LACTOSE)	Rocamadour AOP LAIT (LACTOSE)	Cocktail de fruits au sirop
Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Salade de tomate mozzarella LAIT (LACTOSE)	Salade au thon POISSON	Avocat mayonnaise MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Macédoine de légumes MOUTARDE, OEUF	
Ravioli au bœuf, sauce Italienne CÉLÉRI, GLUTEN, OEUF	Steak de bœuf, sauce échalotes CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Nuggets de poulet GLUTEN, SOJA	Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF	
Macaroni au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SOJA	Blé safrané CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Coquillettes BIO au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Purée de pois cassés au curcuma CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SÉSAME	
Brocolis persillés LAIT (LACTOSE)	Haricots plats persillés LAIT (LACTOSE)	Carottes persillées CÉLÉRI	Tempura de légumes GLUTEN	
Yaourt étuvé à la fraise BIO LAIT (LACTOSE)	Tarte aux pommes FRUITS A COQUE, GLUTEN, OEUF	Crème dessert caramel au lait entier LAIT (LACTOSE), OEUF	Tartelette à l'orange & citron Maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA, SULFITES	
Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	Pain BIO artisanal & local tranché GLUTEN	
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	



Le service restauration se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Mme La Provisoire

Mr Le Secrétaire Général

Mme L'Infirmière

© Easily
© Easily