





# Les menus du Restaurant scolaire

## Menus du mois de juin/juillet 26



**Bar salad et food truck dans la cour de PEV et Pique Nique à TL**

### L'info du mois prochain: Bonnes Vacances!!!

<p>Lundi 1-Jun-26</p> <p>Duo de saucissons beurre*</p> <p>Filet de volaille au curry</p> <p>Boulgour bio </p> <p>Brie</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Mardi 2-Jun-26</p> <p>Radis beurre</p> <p>Côte de porc charcutière* </p> <p>Haricots coca bio </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tranche de pain perdu </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 3-Jun-26</p> <p>Nem's de poulet</p> <p>Cuisse de pintade aux échalottes</p> <p>Poêlée de courgettes bio </p> <p>Petit-Suisse nature sucré</p> <p>Tarte à la rhubarbe </p>	<p>Jeudi 4-Jun-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade de blé bio </p> <p>Galette bretonne au fromage </p> <p>Salade verte bio </p> <p>Camembert</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Vendredi 5-Jun-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Emmental bio </p> <p>Crème renversée</p>
<p>Lundi 8-Jun-26</p> <p>Œuf Mimoso</p> <p>Sauté de volaille crème de moutarde </p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Kiri bio </p> <p>Compote bio </p>	<p>Mardi 9-Jun-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Taboulé </p> <p>Mille-feuilles végété </p> <p>Salade verte bio</p> <p>Chèvre à la coupe</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Mercredi au Centre de Loisirs 10-Jun-26</p> <p>Macédoine de légumes, œuf mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Torti à la crème</p> <p>Petit-Suisse aux fruits</p> <p>Donuts</p>	<p>Jeudi 11-Jun-26</p> <p>Tranche de melon</p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Chanteneige bio </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Vendredi 12-Jun-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Feuilleté au fromage, salade verte bio </p> <p>Poisson frais du marché</p> <p>Epinards bio à la crème </p> <p>Glace</p>
<p>Lundi 15-Jun-26</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Concombre à l'aneth </p> <p>Riz cantonnais végétarien </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Langue de chat </p>	<p>Mardi 16-Jun-26</p> <p>Salade piémontaise </p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Poêlée de haricots verts bio </p> <p>Carré frais</p> <p>Brochette de fruits frais </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 17-Jun-26</p> <p>Carottes râpées bio </p> <p>Ribs de porc sauce barbecue</p> <p>Pommes rosti</p> <p>Fromage</p> <p>Clafoutis aux fruits </p>	<p>Jeudi 18-Jun-26</p> <p>Food truck et pique nique</p> 	<p>Vendredi 19-Jun-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Salade composée</p> <p>Poisson Meunière </p> <p>Gratin de courgettes bio </p> <p>Yaourt aux fruits rouges</p> <p>Crêpe au sucre</p>
<p>Lundi 22-Jun-26</p> <p>Salade de tomates à la fête </p> <p>Saucisse au four*</p> <p>Frites fraîches</p> <p>Batonnet de mimolette</p> <p>Nectarine</p>	<p>Mardi 23-Jun-26</p> <p>Tranche de melon</p> <p>Pizza viande hachée de bœuf</p> <p>Salade verte bio </p> <p>Gâteau au yaourt </p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 24-Jun-26</p> <p>Crudités du jour</p> <p>Ravioli gratiné</p> <p>Cœur de laitue</p> <p>Edam</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 25-Jun-26</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade de riz bio </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Ratatouille </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte aux pommes bio </p>	<p>Vendredi 26-Jun-26</p> <p>Menu sans viande</p> <p>Brick de chèvre au miel, salade verte </p> <p>Lasagne de poissons </p> <p>Salade verte bio </p> <p>Compote de fruits bio </p> <p>Boudoir</p>
<p>Lundi 29-Jun-26</p> <p>Rillettes d'oie</p> <p>Boules au bœuf</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits </p>	<p>Mardi 30-Jun-26</p> <p>Menu Végétarien</p> <p>Dés de pastèques</p> <p>Pâtes fraîches bio </p> <p>Bolognaise de lentilles bio </p> <p>Fromage</p> <p>Flan patissier </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 1-Jul-26</p> <p>Salade composée</p> <p>Fish and chips</p> <p>Dés de courgettes bio aux épices </p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 2-Jul-26</p> <p>Tortilla de crudités </p> <p>Filet mignon de porc à la plancha*</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Fromage</p> <p>Assiette gourmande</p>	<p>Vendredi 3-Jul-26</p> <p>Pique nique des vacances!!!</p> 

Circuit court

Produits Bio

Fait maison

Contient du porc\*



Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - [restoscolaire@dissay.fr](mailto:restoscolaire@dissay.fr)

Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'union Européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes



**FOURNISSEURS:**

Mangeons bio (épicerie bio-Poitou)

Rathier (pommes de terre et carottes)

La mesure ( Epices- Dissay)

Producteurs réunis ( viande de boeuf)

Fiorella (Pâtes fraîches bio-86)

Vives eaux ( poisson frais)

Ferme bio (légumes bio-86)

Ferme du maras ( fromage de chèvre)

Prairies de la gartempe ( yaourt-86)

Domaine de la rousille ( raisins-86)









charentes)

es-86)

uf et de veau- Dissay)

re-86)

)