



RESTAURANT SCOLAIRE - LE PONTET
MENUS DE JUIN/JUILLET 2026

	01/06 AU 05/06	08/06 AU 12/06	15/06 AU 19/06
L U N D I	Betteraves vinaigrette 1 2 Steak haché grillé Pommes noisette Yaourt nature sucré Bio 5	Haricots verts et thon 1 2 3 Roti de porc aux olives Pâtes au beurre Bio 1 4 7 Yaourt citron Bio	Pizza au fromage 5 6 Cordon bleu 5 6 Petits pois au jus 1 4 7 Compote de fruits Bio
M A R D I	<i>Menu Végétarien</i> Carottes râpées 1 2 Nuggets de blé 4 6 Gratin de choux-fleurs 5 6 Pâtisserie : Tarte grillée abricot 4 5 6 9	<i>Menu Végétarien</i> Salade de perles 3 4 9 (Thon emmental cornichons) Œuf dur Bio 4 Epinards crème et comté 1 6 7 Glace : Cône vanille	<i>Menu Végétarien</i> Salade verte ½ œuf dur 1 2 4 Tortellinis 4 fromages à la crème 9 Crème dessert chocolat/biscuit 5 6
M E R C R E D I	Coquillettes thon mayonnaise 3 Paupiettes de veau 4 6 Courgettes sautées 6 Yaourt vanille Bio	Salade verte 1 2 Merguez grillée Lentilles cuisinées Crème anglaise/brownie 4 6 10	Coleslaw 7 10 Emincé de dinde au curry 7 Blé au beurre 1 7 Yaourt au fruits mixés Bio
J E U D I	Salade verte 1 2 Emincé de dinde à la basquaise Pâtes au beurre Bio 5 6 Fromage Glace : bâtonnet vanille 4 9 10	Tomate mozzarella 1 6 7 Escalope de volaille à la crème Pommes boulangères Glace : Bâtonnet aux fruits 4 5 6 9 12	Concombre menthe feta 1 2 5 Cuisse de poulet grillée aux herbes Flan de courgettes 1 4 7 Pâtisserie : Tropézienne 4 5 6
V E N D R E D I	Tomate feta 1 6 7 Gratin de Poisson et moules 3 Riz au beurre Bio Barre glacée Mars 10 12	Taboulé maison 1 2 6 Colin Alaska grillé 3 6 Brocolis gratinés 5 6 Nectarine	Salade iceberg 1 2 Parmentier de poisson 1 3 5 7 Fromage Bio 5 Glace : Timbale vanille/fraise 4 5 6 9 10 12



RESTAURANT SCOLAIRE - LE PONTET
 MENUS DE JUIN JUILLET 2026

	22/06 au 26/06	30/06 au 03/07
L U N D I	Surimi mayonnaise 1 2 3 4 6 9 11 Saucisse de volaille Poêlée ratatouille Fromage blanc caramel beurre salé	Crêpe au fromage 13 Boules de bœuf à la Sauce provençale 16 7 13 Riz au beurre Bio 5 6 Melon jaune
M A R D I	Menu végétarien Melon charentais Tagine de légumes du soleil 1 4 6 7 8 10 14 (Abricots-amandes) Semoule au beurre Flan nappé caramel	Menu végétarien Taboulé maison 4 6 Omelette nature Bio 16 7 Gratin d'aubergines à la Sauce tomate 4 6 Yaourt nature sucré Bio 5
M E R C R E D I	Feuilleté au fromage 4 6 9 10 Steak haché grillé 16 7 Carottes à la crème Glace : Cône vanille	Pois chiches vinaigrette 16 7 Escalope viennoise 14 5 7 Courgettes à la crème 16 7 Fruit : Brugnon
J E U D I	Salade verte Iceberg 1 2 Sauté de porc sauce aux poires Pâtes au beurre Bio 1 5 6 7 Fromage Bio 6 Pastèque	Tomate mozza basilic 16 7 Roti de dinde 16 7 Carottes vichy Pâtisserie : gaufre au sucre 5
V E N D R E D I	Tomate mais 16 7 Fish and chips 4 7 9 Potatoes Yaourt Vanille Bio 5	Salade verte au gouda 16 7 Spaghettis Bio au poisson 1 3 9 Crème dessert chocolat 5