



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers



Menus - JUIN / JUILLET 2026


Lundi 1er juin		Mardi 2 juin		Jeudi 4 juin		Vendredi 5 juin	
Cervelas/salade verte	10	Salade de tomates,maïs	10	Carottes râpées bio	10	Salade de pâtes et surimi msc	1,4,10
Pavé de colin à la béarnaise msc	3,4,7	Omelette Bio	3,7	Poulet basquaise	7	Crêpe au jambon/fromage	1,3,7
Printanière de légumes	7	Pomme dauphine	7	Coquillettes	1,7	Salade verte bio	10
Fromage	7	Fromage blanc sucré	7	Fromage	7	Fromage	7
Fruit		Abricots		Fruit		Compote maison	
Lundi 8 juin		Mardi 9 juin		Jeudi 11 juin		Vendredi 12 juin	
Rillettes de sardines msc	4,7	Salade verte bio,Lardons VF	10	Lentilles bio,tomates,fêta	10	Concombre en salade	10
Cordon bleu	1,7	Parmentier de Boeuf VBF	7	Pané de blé,épinards,fromage	1,7	Beignet de calamars msc	1,4
Haricots verts bio	7	Fromage	7	Petits pois,carottes bio	7	Riz bio à la tomate	7
Fromage	7	Gâteau au chocolat maison	1,3,7	Fromage	7	Yaourt bio	7
Fruit		Crème anglaise	3,7	Fruit			
Lundi 15 juin		Mardi 16 juin		Jeudi 18 juin		Vendredi 19 juin	
Taboulé	1	Salade de tomates,avocats	10	Cake salé maison	1,3,7	Carottes râpées bio	10
Paupiette de veau	1	Emincé végétal (pois,blé français)	1	chipolatas de volaille	7	Gratin de poisson façon marinière	1,7
Trio de légumes bio	7	Boullgour bio/ratatouille bio	1,7	Poêlée de légumes	7	Perles de blé	1,7
Fromage	7	Panna Cotta et coulis	7	Fromage	7	Fromage	7
Fruit				Fruit		Fruit	
Lundi 22 juin		Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin		Vendredi 26 juin	
Concombre à la crème	7	Melon	7	Oeuf dur mayo	3,1	Rillettes /cornichons	4,7
Sauté de volaille au curry	1,7	Rougaill saucisses	7	Gratin de macaronis bio boursin,lentilles corail et carottes	1,3,7	Filet de hoki msc sauce citron	7
Petit pois bio	7	Riz bio	7	Fromage	7	Poêlée paysanne bio	
Fromage	7	Fromage	7	Salade de fruits		Compote bio	
Fruit		Mousse citron/chocolat	7				
Lundi 29 juin		Mardi 30 juin		Jeudi 2 juillet		Vendredi 3 juillet	
Salade Niçoise	3,10	Oeuf mimosa	3	Salade grecque	7,10	Repas USA	
(H.verts,thon,oeuf,tomates,olives)		Quiche aux fromages maison	1,3,7	(tomates,concombre,fêta,olives)		Coleslaw	10
Jambon à la crème	7	Salade de riz à la mexicaine (riz bio,tomates,maïs,H.rouges)	10	Beignet de poisson msc	1,4	Ribs sauce barbecue	10
Pennes bio	1,7	Fromage		Haricots verts bio	7	Potatoes	
Tarte aux pommes		Melon		Fromage	7	Ice Cream	7
				Pastèque			

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Circuit court :

Viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde
Légumes : Le Jardin des Sablons (Nesploy)

Préparation faite maison

HVE : Haute valeur environnementale 



CE2 : Certification
environnementale niveau 2

* IGP : Indication
Géographique protégée

Origine des viandes : France

Indication des principaux allergènes :

gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14

Pains : Boulangeries de Bellegarde

