



# Menus du 1<sup>er</sup> juin au 3 juillet 2026.

## École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place  
dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier  
et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « **faits maison** ».

lundi 1 <sup>er</sup> juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
Radis et son beurre 🍷🍷 Rôti de porc Flageolets à la tomates Compote de fruits 🍷🍷	Concombre à la crème 🍷 Poisson selon arrivage Ratatouille Tiramisu	Taboulé Croque au fromage Salade verte 🍷🍷 Saint-Nectaire 🍷🍷 Fruit de saison 🍷🍷	<b>BUFFET FROID PRÉPARÉ PAR NOS SOINS DESSERT</b>

lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Carottes râpées Émincé de poulet à la crème Pâtes Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Salade de lentilles et Œufs durs Lasagnes courgettes Ricotta Compote de fruits 🍷🍷	Tomates, mozzarella et pesto Poisson selon arrivage Mélange de céréales Glace	Betteraves rouges en salade 🍷🍷 Merguez d'agneau Purée de pomme de terre Tomme 🍷🍷 Fruit de saison 🍷🍷

lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Salade de riz Poisson selon arrivage Purée de brocoli Emmental Compote de fruits 🍷🍷	<b>BUFFET FROID PRÉPARÉ PAR NOS SOINS MILK SHAKE AUX FRUITS</b>	Salade verte et croûtons 🍷🍷 Hamburger Potatoes Yaourt Fruit de saison 🍷🍷	Méli mélo de crudités Gratin de gnocchi à la tomate Brie 🍷🍷 Chouquettes

lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Feuilleté au fromage Boulettes de boeuf Poêlée de courgettes Pêches rôties	Salade verte et croûtons 🥗 Brandade de poisson Comté 🥧 Éclair à la vanille	Salade de haricots verts 🥗 Nuggets de poulet Pâtes Yaourt 🥛 Fruit de saison 🍎	<b>JOURNÉE SPORTIVE            PIQUE-NIQUE</b>

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
Tzatziti et son toast Veau au citron Semoule Yaourt Fruit de saison 🍎	Macédoine de légumes Saucisson lyonnais Pomme vapeur Crème à la pistache	Melon et pastèque 🍉 Gratin de ravioles Fromage à la coupe 🧀 Compote de fruits 🍎	<b>MENU ANTI GASPI            GLACE</b>

**Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.**

*Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Quelques-uns de nos partenaires : boulangerie de l'Abbaye, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍎 font parti du programme France Agrimer « fruits et lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO