



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 1^{er} au 5 juin

Lundi 1^{er}

Courgettes à la vinaigrette

Dos de colin

Sauce beurre citron

Riz*

Fromage

Compote*

Allergènes

Sulfites, moutarde

Poisson

Gluten, lait

Gluten

Lait

Mardi 2

Macédoine mayonnaise

Emincé de bœuf **F**

Carottes*

Semoule au lait

Allergènes

Œuf, sulfites, moutarde

Gluten, céleri

Gluten, lait

Jeudi 4

Menu végétarien

Pastèque

Lasagnes végétariennes

Yaourt aromatisé*

Allergènes

Lait, gluten

Lait

Vendredi 5

Taboulé

Escalope de dinde **F**

Champignons

Choux fleurs

Fromage

Fruit

Allergènes

Gluten, moutarde

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 8 au 12 juin 2026

Lundi 8

Menu végétarien

Betteraves à la vinaigrette

Couscous végétarien

Fromage

Fruit

Allergènes

Sulfites, moutarde

Gluten, céleri

Lait

Gluten, lait

Mardi 9

Bruschetta

(pain, tomates, emmental)

Poisson meunière

Brunoise de légumes

Fruit

Allergènes

Gluten, lait

Poisson, gluten

Céleri

Jeudi 11

Carottes râpées*

Rôti de porc*

Haricots verts

Riz au lait

Allergènes

Sulfites, moutarde

Moutarde

Gluten, lait

Vendredi 12

Tomates, mozzarella

Sauté de veau **F**

Pommes de terre

Compote*

Allergènes

Sulfites, moutarde, lait

Gluten

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 15 au 19 juin 2026

Lundi 15

Radis, pain beurre
Poulet **F** basquaise
Courgettes
Flan pâtissier

Allergènes

Gluten, lait

Gluten, lait

Mardi 16

Pommes de terre, tomates,
thon, vinaigrette
Saumon sauce boursin
Julienne de légumes
Fromage
Fruit

Allergènes

Sulfites, moutarde, poissons

Poissons, lait

Céleri

Lait

Jeudi 18

Melon
Rôti de bœuf froid **F**
Pommes de terre
Formage blanc *

Allergènes

Lait

Vendredi 19

Menu végétarien

Brocolis vinaigrette
Pâtes à la bolognaise végétarienne
Fromage
Fruit

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lait

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 22 au 26 juin 2026

Lundi 22

Blé, tomates, concombre	<i>Allergènes</i> <i>Gluten, moutarde, sulfites</i>
Rôti de veau F	<i>Moutarde</i>
Ratatouille	
Fromage	<i>Lait</i>
Fruit	

Mardi 23

	<i>Allergènes</i>
Menu végétarien	
Pastèque	
Chili sin corné	
Riz*	<i>Gluten</i>
Petits suisses*	<i>Lait</i>

Jeudi 25

Lentilles vinaigrette	<i>Allergènes</i> <i>Moutarde, sulfites</i>
Jambon blanc*	
Gratin de courgettes	<i>Lait</i>
Fromage	<i>Lait</i>
Fruit	

Vendredi 26

Concombre et emmental	<i>Allergènes</i> <i>Lait, moutarde, sulfites</i>
Cabillaud	<i>Poissons</i>
Sauce agrumes	
Boulgour	<i>Gluten</i>
Compote*	

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**



RESTAURANT SCOLAIRE

mairie@soulgesurouette.fr ☎ 02 43 02 30 31

Menu 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi 29 juin

	<u>Allergènes</u>
Pâtes et surimi	Gluten, poissons
Hachis de carottes et Patates douces	Lait
Bœuf F *	
Lait	Lait
Fruit	

Mardi 30 juin

	<u>Allergènes</u>
Tomates, maïs	
Poulet F	
Frites	
Fromage blanc *	Lait

Jeudi 2 juillet

	<u>Allergènes</u>
Melon	
Truite	Poissons
Fondue de poireaux	Lait
Fromage	Lait
Glace	Lait

Vendredi 3 juillet

	<u>Allergènes</u>
Menu végétarien	
Haricots verts vinaigrette	Moutarde, sulfites
Tortillas ou omelette	OËuf
Ou dahl de lentilles	
Fromage	Lait
Fruit	

LES MENUS PROPOSES SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS : CEREALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACES, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LACTOSE, FRUITS A COQUES, CELERI, MOUTARDE, GRAINES DE SESAME, ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES

IL N'EST SERVI AU RESTAURANT SCOLAIRE QUE DE LA VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE

POISSON MSC : PECHE DURABLE

***PRODUCTEUR LOCAL, *PRODUIT BIO, F : VIANDE ORIGINE FRANCE**