



LA SEYNE-SUR-MER



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

LUNDI 1er Juin	MARDI 2 Juin	MERCREDI 3 Juin	JEUDI 4 Juin	VENDREDI 5 Juin
	<i>menu végétarien</i>			
Céleri mayonnaise	salade composée: salade verte, maïs et tomate	salade de riz	Salade verte vinaigrette	mousse de canard
Lasagnes au bœuf	Tarte au fromage	poisson pané	Rôti de dinde sauce moutarde	brandade de poisson
Emmental	yaourt aux fruits mixé	purée de carottes	Coquillettes	Emmental
fruit de saison	compote	Fromage blanc	Tomme Noire	Fruit de saison
		melon	Tarte Bourdalou	

### Allergènes :

Gluten   
Oeuf   
Lait

Poisson   
Arachide   
Soja

Fruits à coque   
Céleri   
Moutarde

Sésame   
Sulfites   
Crustacés

Mollusques   
Lupin



LA SEYNE-SUR-MER



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

LUNDI 8 Juin	MARDI 9 Juin	MERCREDI 10 Juin	JEUDI 11 Juin	VENDREDI 12 Juin
	<i>menu végétarien</i>			
Salade de tomate 🍅	betteraves vinaigrette 🍅	concombre à la crème 🥒	Salade Coleslaw 🥒	œufs dur mayonnaise 🍳
boulette de bœuf sauce tomate 🍷	pâtes farfale sauce tomate aux pois chiche et coriandre 🍷	Filet de poisson sauce aurore 🐟	knacki de volaille 🍷	Steak haché
semoule 🍷		pomme vapeur	lentilles aux légumes bio 🍷	brocolis à la béchamel 🍷
Mozzarella 🍷	yaourt nature 🍷	Gouda 🍷	Fromage blanc 🍷	Camembert 🍷
fruit de saison	compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux au citron 🍷

### Allergènes :

Gluten 🍷  
Oeuf 🍳  
Lait 🍷

Poisson 🐟  
Arachide 🍷  
Soja •

Fruits à coque 🍷  
Céleri •  
Moutarde 🍷

Sésame ○  
Sulfites 🍷  
Crustacés 🍷

Mollusques 🍷  
Lupin 🍷



LA SEYNE-SUR-MER



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

LUNDI 15 Juin		MARDI 16 Juin		MERCREDI 17 Juin		JEUDI 18 Juin		VENDREDI 19 Juin	
		<i>menu végétarien</i>				<i>menu végétarien</i>			
salade de tomate et feta PACA 🍷		concombres marinés citron et fines herbes 🍷	 	brocoli vinaigrette 🍷		melon du Var		cassolette de la mer : filet de loup de tamaris et sa crème de courgettes 🍷 🍷 🍷	
Sauté de poulet sauce crème au curry		tajine (semoule aux légumes, pois chiches et pois cassés PACA) 🍷		nuggets volaille et ketchup 🍷 🍷		tortilla aux légumes du soleil et pomme de terre (Var) ●		pain aux céréales local de la seyne sur mer	
Riz de camargue		tomme d'Ardèche 🍷		pommes de terre rissolées		fromage blanc d'Ardèche au coulis de fraises fraîches 🍷		coquillettes semi-complètes 🍷	
Nectarine ou pêche		abricot		fromage blanc 🍷		fromage blanc d'Ardèche au coulis de fraises fraîches 🍷		Yaourt vanille 🍷	
				cocktail de fruit				pastèque du var	

### Allergènes :

Gluten 🍷  
Oeuf ●  
Lait 🍷

Poisson 🍷  
Arachide 🍷  
Soja •

Fruits à coque 🍷  
Céleri •  
Moutarde 🍷

Sésame ○  
Sulfites 🍷  
Crustacés 🍷

Mollusques 🍷  
Lupin 🍷



LA SEYNE-SUR-MER



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Jun 2026

LUNDI 22 Juin	MARDI 23 Juin	MERCREDI 24 Juin	JEUDI 25 Juin	VENDREDI 26 Juin
	<i>menu végétarien</i>			
Salade de betterave émincé de poulet sauce aigre douce Pommes de terre rissolées carré Picon Compote	tomate vinaigrette Dahl de lentilles lait de coco BIO Riz Fromage blanc Fruit de saison	salade marco polo saucisse volaille Haricot beurre yaourt nature sucré fruit de saison	Salade verte vinaigrette Sauté de bœuf Haricots verts BIO Comté Tarte Tatin pommes	Friand au fromage poisson blanc en sauce ciboulette Carottes rondelles Petit suisse Fruit de saison

### Allergènes :

Gluten  
Oeuf  
Lait

Poisson  
Arachide  
Soja

Fruits à coque  
Céleri  
Moutarde

Sésame  
Sulfites  
Crustacés

Mollusques  
Lupin



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

**Juin-Juillet 2026**

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 29 Juin		MARDI 30 Juin		MERCREDI 1er Juillet		JEUDI 2 Juillet		VENDREDI 3 Juillet	
		<i>menu végétarien</i>							
Céleri rémoulade 🍴		salade composée: salade verte, maïs et tomate 🍴		salade de choufleur 🍴		Salade verte vianigrette 🍴			
aiguillettes de poulet aux olives 🌿				rôti de dinde au jus 🌿		cordon bleu 🌿		sandwich thonillonnade 🐟 🍴 🌿	
petits pois/carottes		Roulé au fromage 🥛 🌿		polenta 🥛		poelée de légumes 🌿			
Emmental 🥛		yaourt aux fruits mixé 🥛		petits suisses 🥛		Tomme Noire 🥛		Kiri BIO 🥛	
fruit de saison		compote		Fruit au sirop		Mister Freeze		Fruit de saison	

## Allergènes :

Gluten 🌿  
Oeuf 🐔  
Lait 🥛

Poisson 🐟  
Arachide 🌿  
Soja •

Fruits à coque 🥜  
Céleri •  
Moutarde 🍴

Sésame ○  
Sulfites 🍷  
Crustacés 🦀

Mollusques 🐌  
Lupin 🌱