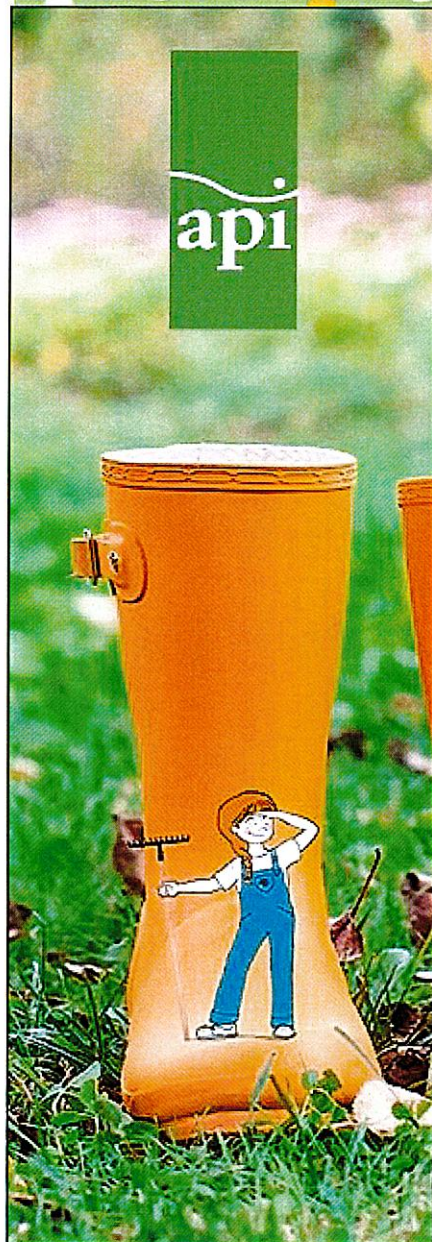
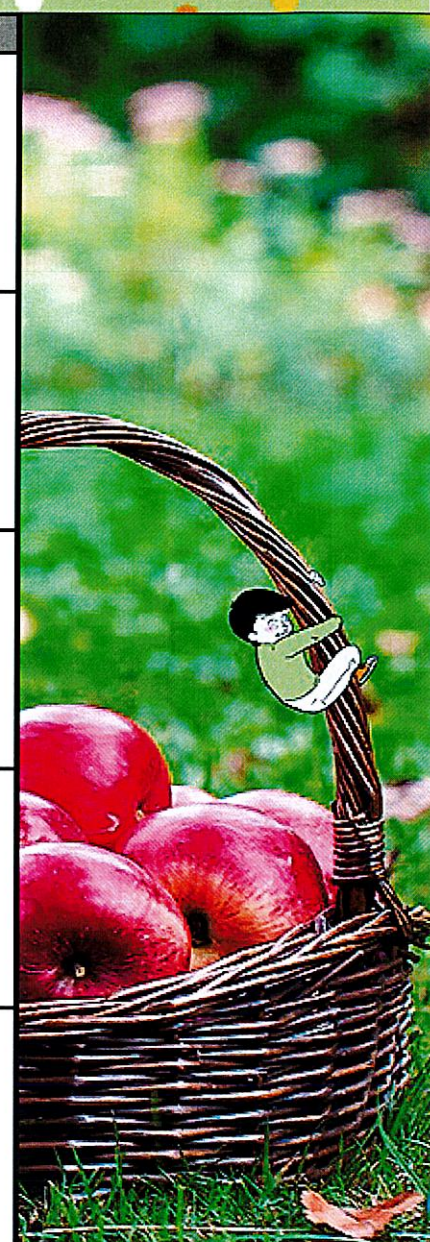


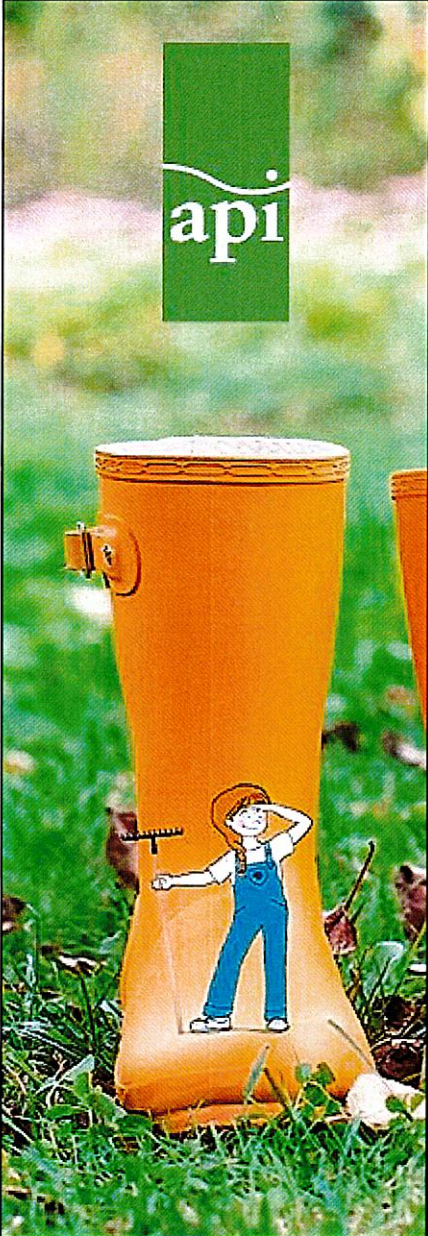
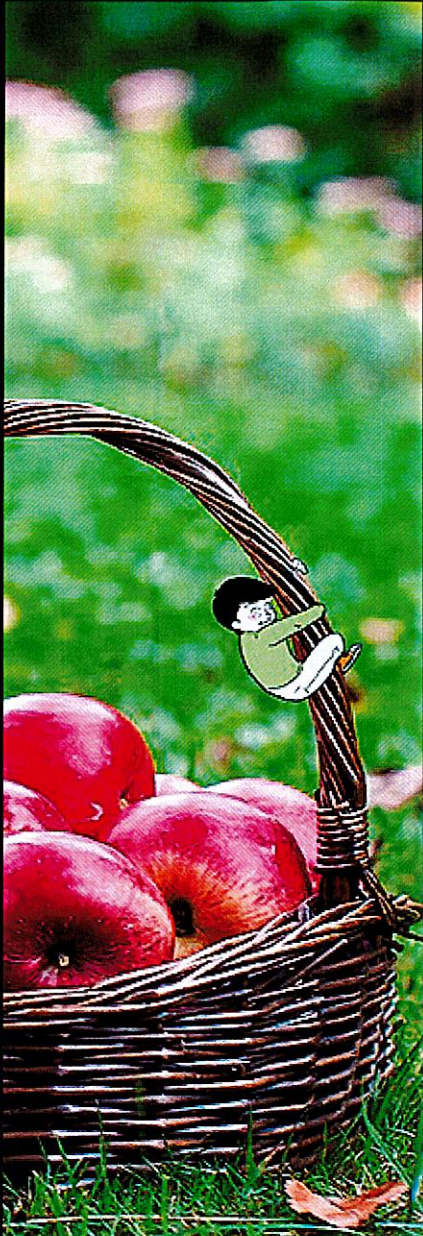
**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 01/06/2026 au 05/06/2026**



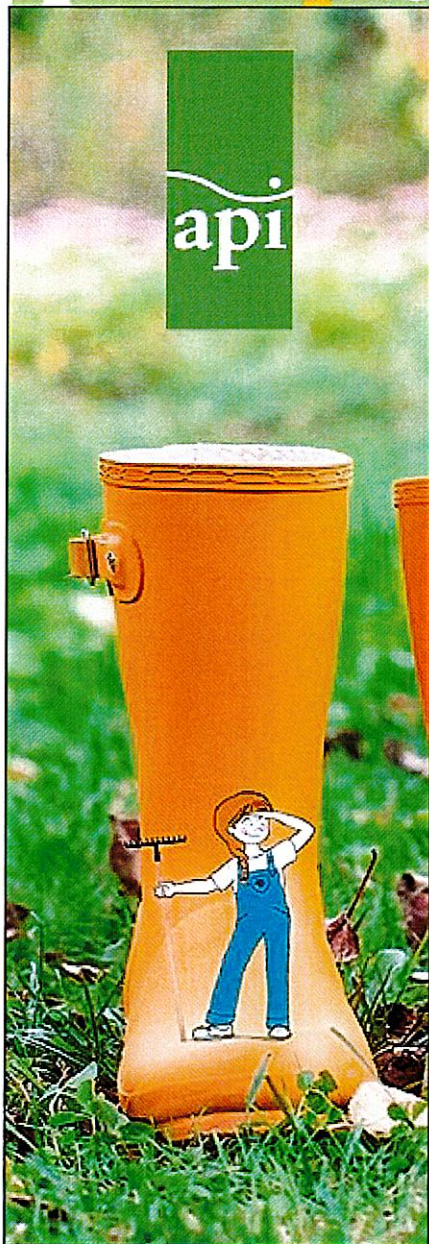
<b>Lundi</b>	<p><b>Haricots verts Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette                  paupiette de dinde <sup>OO</sup> - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p><b>Coquillettes Bio</b> <sup>Bio</sup>                  Tomme d'Isigny                  Liégeois vanille</p>
<b>Mardi</b>	<p>Crêpe au fromage                  Tortillas de pommes de terre                  Ratatouille</p> <p><b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup>                  Pêche</p>
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	<p>Médaillon de surimi - Mayonnaise</p> <p>Tomate farcie (à plat)</p> <p><b>Suisse sucré</b> <sup>OO</sup>                  Abricot</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Melon                  Beignet de calamars à la romaine                  Courgettes à la Béchamel                  caramel                  Semoule au lait (recette du chef)</p>













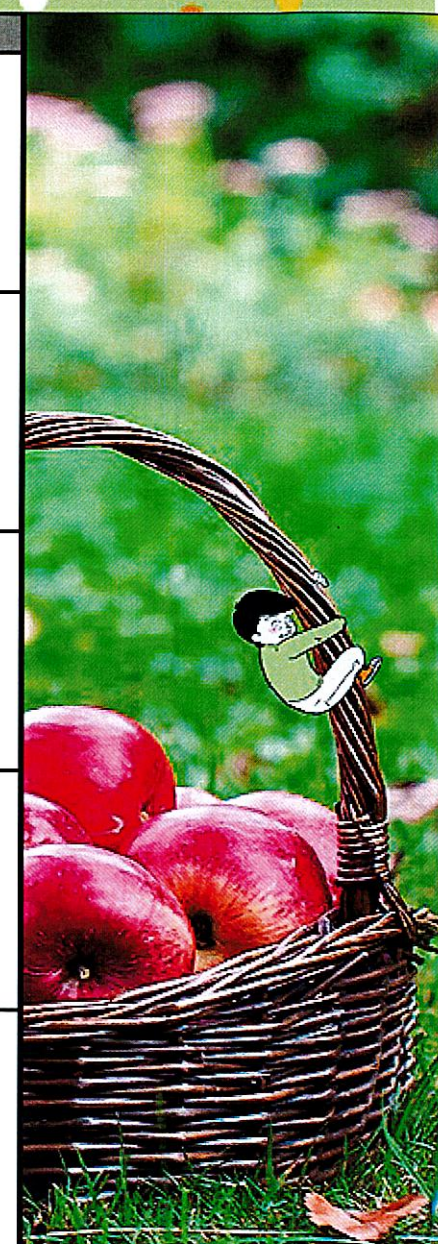
**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

			
	Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> <sup>Bio</sup> - Vinaigrette            Boulettes végétariennes - Sauce tomate</p> <p><b>Semoule Bio</b> <sup>Bio</sup>  <b>Edam Bio</b> <sup>Bio</sup>            Nectarine jaune</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette            Jambon blanc <b>Label Rouge</b> <sup>FR</sup>            Gratin dauphinois</p> <p>Pavé d'Isigny <sup>FR</sup>            Compote fraîche pomme pêche <sup>Bio</sup> <sup>FR</sup></p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Tomates cerises - Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette façon Caesar            Chili con carne</p> <p><b>Riz Bio</b> Pilaf <sup>Bio</sup>  <b>Suisse sucré</b> <sup>FR</sup>            Gâteau du chef au chocolat avocat <sup>FR</sup></p>	
Vendredi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette            Filet de colin d'Alaska MSC <sup>FR</sup> - Sauce au thym</p> <p>Beignets de brocolis  <b>Mimolette Bio</b> <sup>Bio</sup>            Yaourt aromatisé à la fraise Purperche (vrac)</p>		





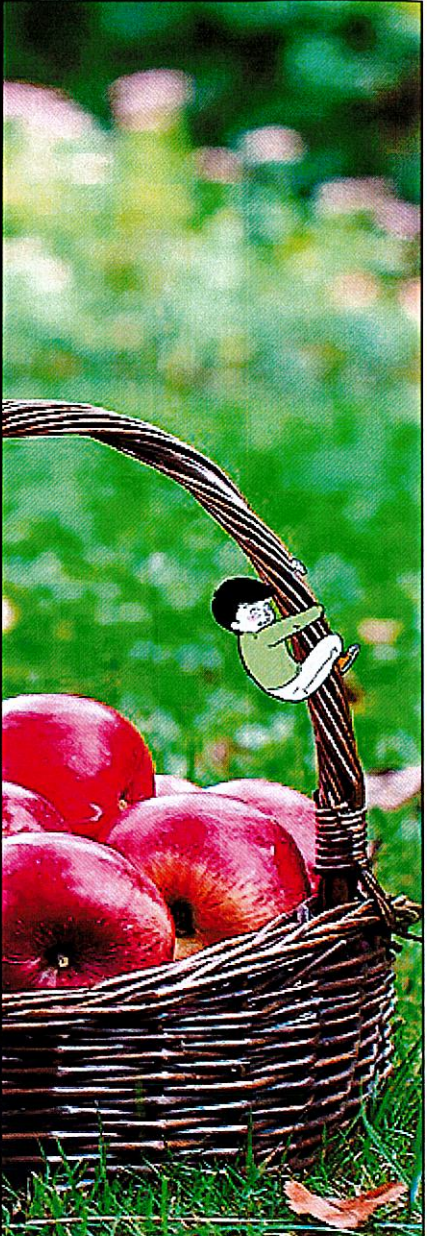











**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 15/06/2026 au 19/06/2026**



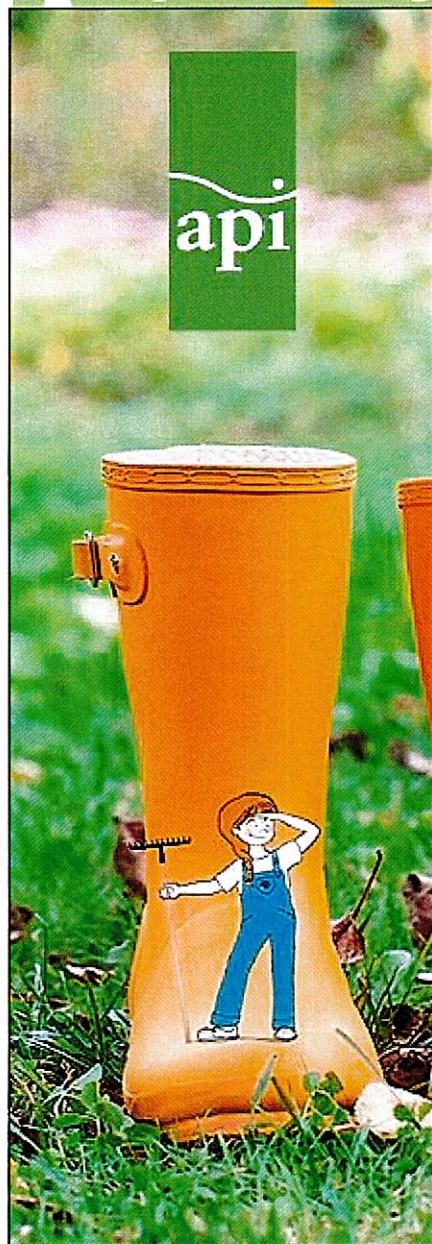
<b>Lundi</b>	Pastèque Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata <b>Emmental Bio</b>  Yaourt Bio nature sucrée (Ferme de Brulé)  
<b>Mardi</b>	Taboulé BIO  Rôti de dinde  Courgettes à la Béchamel  Saint Nectaire AOP  Pêche
<b>Mercredi</b>	
<b>Jeudi</b>	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Rougail de saucisses  <b>Riz Bio</b> Pilaf  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Banane Bio</b> 
<b>Vendredi</b>	Melon Brandade de colin MSC  coulis de fruits rouges Charlotte du chef pomme framboise 



**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 22/06/2026 au 26/06/2026**

	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Cordon bleu de dinde  Haricots verts Bio  Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie   - Sucre Nectarine blanche	
	Mardi	Concombre - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale  Madeleine Jeannette   Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise  	
	Mercredi		
	Jeudi	Melon Boulettes de Boeuf  - Sauce napolitaine <b>Fusilli Bio</b>  <b>emmental Bio</b> râpé  Flan nappé caramel	
	Vendredi	Radis rose - , beurre Poisson blanc meunière MSC  Brocolis béchamel Yaourt nature sucré PurPerche   Muesli du Chef	

**Restaurant scolaire de ST MARTIN DE LA LIEUE**  
**Du 29/06/2026 au 03/07/2026**



Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette                  Raviolis au boeuf à la sauce tomate</p> <p>emmental râpé                  Crème dessert à la vanille</p>
Mardi	<p>Macédoine de légumes - Mayonnaise                  Rôti de porc issu de porc Label Rouge</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées  <b>Saint Môret Bio</b>                  Abricot</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Melon                  Poisson et <b>riz Bio</b> façon paella</p> <p>Quéton d'Isigny                  Compote pomme</p>
Vendredi	

