



RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÉ - JUIN 2026

		A.L.S.H.		
lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Melon Filet de poisson à la provençale Pommes de terre au beurre Saint Nectaire Fruits au sirop	Betteraves rouges au maïs Sauté de dinde au curry Semoule Bio Yaourt nature Bio Fraises	Salade de pâtes Rôti de porc au jus (Galette de boulgour) Courgettes poêlées Fromage blanc Bio Fruit de saison	Menu autour du Pays Basque Salade tomates/fêta Poulet basquaise Riz Fromage de brebis (dégustation) Gâteau basque	Menu végétarien Concombres vinaigrette Pizza aux trois fromages Salade verte Comté AOP Compote Bio
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Salade verte aux croûtons Poulet rôti Haricots verts Fromage blanc Bio Banane Bio	Menu végétarien Pastèque Capellettis gratinés Epinards à la crème Emmental Bio Petit pot de glace vanille/chocolat	Carottes râpées Chipolatas (Roulé végétal) Purée Camembert Bio Fruit de saison	Radis au beurre 1/2 sel Poisson à la bordelaise Gratin de chou-fleur/pommes de terre Saint Nectaire Tartelette aux fraises	Salade Piémontaise (salade de pommes de terre) Emincé de dinde Ratatouille Yaourt Bio "les 2 vaches" Fruit de saison
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Trio de chou/jambon/comté Boulettes de bœuf sauce Boulgour Bio Fromage de chèvre Poire au chocolat	Haricots verts vinaigrette Filet de colin sauce citronnée Pommes de terre vapeur Petit suisse Bio Fruit de saison	Concombres sauce bulgare Tagliatelles à la carbonara (Tagliatelles à la crème) Cantal AOP Nectarine	Menu choisi par les enfants VH* (Pique-Nique) Melon Sandwich rillettes de poulet Chips Brownies maison	Menu végétarien Carottes râpées Bio Steak fromager Petits pois Bio Tomme blanche Compote de pommes Bio
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Rosette (pâté de volaille) Steak haché jus au thyn Haricots verts Bio Fromage blanc Bio Fraises au sucre	Salade de tomates Bœuf bourguignon Pâtes Bio Tomme de Savoie IGP Ananas au sirop	Radis au beurre Filet de poisson pané/citron Riz Basmati Camembert Bio Salade de fruits frais	Menu végétarien Pastèque Omelette au gruyère Courgettes poêlées Bûche de chèvre Bio Flan patissier	Macédoine/œuf Guillemettes de poulet à la crème Purée Comté Fruit de saison Bio
Lundi 29 juin 2026	Mardi 30 juin 2026			
Friand au fromage Sauté de veau à l'ancienne Brocolis Bio Saint Nectaire Fruit de saison	Menu choisi par les enfants Concombres à la crème Tasty Crousty* (*Riz/poulet croustillant sauce aigre douce) Emmental Fraises au sucre			*Jeudi 18 Juin Ecoles Emilie Carles et Moulin Melon Nuggets de poulet(ou blé) Frites Yaourt nature Brownies maison

La responsable peut être amenée à modifier les menus selon les approvisionnements

Vacances scolaires

Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN *

Aide UE à destination des écoles

* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition



Fruits et légumes à l'école
Des produits laitiers à l'école



Viande française

Appellation d'origine protégée



Bio
Fait maison



Indication géographique protégée