

VILLE DE RONCHIN

JUIN 2026

Le menu dont tu es le Héros. Cette semaine les enfants de l'école Jules Ferry proposent



Lundi

Du 1^{er} au 5 juin

VÉGÉTARIEN
 Betteraves rouges
 sauce yaourt
 Curry de pois chiches
 Carottes – Riz
 Fruit de saison

Du 8 au 12 juin

Salade fromagère
 Escalope de dinde
 (Nuggets de blé)
 Pommes de terre –
 Petits pois
 Brie

Du 15 au 19 juin

Haricots verts en salade
 Chipolatas
 (Saucisse pois et blé)
 Ratatouille – Semoule
 Fruit de saison

Du 22 au 26 juin

Carottes râpées
 Poisson pané
 (Nuggets de blé) sauce
 tartare
 Haricots verts – Riz
 Fromage blanc
 spéculoos

Du 29 juin au 3 juillet

Salade de pâtes
 Steak haché (burger
 pois et blé) sauce brune
 Lentilles – Carottes
 Fruit de saison

Mardi

Iceberg aux croûtons
 Poisson à la bordelaise
 (Omelette)
 Pommes de terre
 persillées – Duo de
 courgettes
 Fromage

VÉGÉTARIEN
 Potage de saison
 Lasagnes de légumes
 du soleil gratinées
 Yaourt aux fruits mixés

**Coupe du monde de foot
 Cap sur l'Amérique du
 Nord**
 Salade mexicaine*
 Jambalaya de poulet
 (Galette quinoa provençale)
 Riz – Poivrons
 Fromage

Toast fromager
 Pâtes aux dés de dinde
 façon carbonara
 (Pâtes fromagères)
 Carottes
 Fruit de saison

VÉGÉTARIEN
 Tomate et maïs
 Tortilla
 (Omelette aux pommes
 de terre)
 Haricots plats
 Yaourt nature

Mercredi

Concombre vinaigrette
 Cordon bleu de dinde
 (Cordon veggie de blé)
 Piperade – Semoule
 Compote de fruits sans
 sucre ajouté

Taboulé
 Rôti de porc à la
 provençale
 (Saucisse pois et blé +
 sauce)
 Haricots beurre –
 Haricots blancs à la
 tomate
 Salade de fruits

Melon
 Bœuf Stroganoff
 (Egréné de pois façon
 Stroganoff)
 Coquillettes –
 Champignons
 Yaourt nature

Gaspacho
 Jambon blanc
 (Pois chiches à
 l'orientale)
 Salade de pommes de
 terre – Salade de
 concombres
 Eclair chocolat

Tzatziki de radis
 Brandade de poisson
 (Parmentier à l'égréné
 végétarien)
 Poêlée de légumes
 Compote de fruits sans
 sucre ajouté

Jeudi

Macédoine de légumes
 Saucisse knack
 (Vegeknack de blé)
 Purée de pommes de
 terre – Haricots verts
 Fruit de saison

Salade composée (œufs)
 Bœuf mode
 (Omelette)
 Pommes duchesse –
 Carottes
 Fromage blanc

Crêpe au fromage
 Filet de poisson
 (Falafels) sauce
 ciboulette
 Purée de courgettes et
 pommes de terre
 Fruit de saison

VÉGÉTARIEN
 Œuf dur mayonnaise
 Raviolis de légumes
 Fromage râpé
 Tomates à la
 provençale
 Yaourt aux fruits mixés

Betteraves rouges
 vinaigrette
 Sauté de dinde aux
 olives (Egréné de
 pois aux olives)
 Pommes de terre –
 Brocolis
 Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées
 Bœuf à la napolitaine
 (Egréné de pois à la
 napolitaine)
 Penne rigate – Tomates
 rôties
 Fromage blanc coulis
 fruits rouges

Bouillon de légumes
 Filet de poisson sauce
 hollandaise
 (Pané de blé + sauce)
 Brocolis – Riz pilaf
 Poire

VÉGÉTARIEN
 Salade de tomates
 Œufs à la florentine
 Pommes de terre
 vapeur
 Fromage

Salade aux croûtons
 Carbonnade flamande
 (Crousti'fromage)
 Pommes de terre
 rissolées – Petits pois
 Ile flottante

Concombre vinaigrette
 Fricassée de porc
 (Tomate farcie végé)
 sauce tomate
 Riz – Tomate rôtie
 Fromage

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*salade mexicaine : salade verte, tomate, haricots rouges, maïs