



Menus du 4 MAI au 3 JUILLET 2026

Restaurant scolaire d'Echémiré

4-mai	5-mai	7-mai	8-mai
BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE	FRIAND AU FROMAGE	
JAMBON BLANC	EMINCE VEGETAL FACON CARBONARA	BLANQUETTE DE VOLAILLE LABEL ROUGE	FERIÉ
FRITES	TORSADES BBC	HARICOTS VERTS BIO	
FROMAGE		BUCHE CHEVRE BIO	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	

25-mai	26-mai	28-mai	29-mai
	BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULE (SEMOULE BIO)	MELON
	TARTE AU FROMAGE	JAMBON BRAISE	CURRY DE COURGETTES
	SALADE VERTE	PETITS POIS BIO	RIZ BIO
	FROMAGE		
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	COOKIE

11-mai	12-mai	14-mai	15-mai
TOMATE VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE		
CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES	FERIÉ	FERIÉ
PETITS-POIS	BROCOLIS BIO GRATINES		
TARTE AUX POMMES	DONUTS		

1-juin	2-juin	4-juin	5-juin
SAUCISSONS À L'AIL ET CORNICHONS	PASTEQUE	TOAST AU FROMAGE	TOMATES À LA FETA
FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CHILI SIN CARNÉ (EGRENÉ VÉGÉTAL BIO)	CHIPOLATAS	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'OSEILLE
EPINARDS BIO À LA CREME	RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	POMME DE TERRE EN PURÉE
FROMAGE		PETIT SUISSE	
SALADE DE FRUITS	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

18-mai	19-mai	21-mai	22-mai
PASTEQUE	SALADE DE PATES BBC	CONCOMBRE A LA CREME	PIZZA AU FROMAGE
JAMBON BLANC	FILET MEUNIERE MSC	ROUGAIL VEGETAL	SAUTE DE BOEUF FACON BOURGUIGNON
FRITES	COURGETTES SAUTEES A L'AIL	RIZ BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLES
		EMMENTAL BIO	EDAM
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	BANANE ET SA SAUCE CHOCOLAT

8-juin	9-juin	11-juin	12-juin
SALADE DE BOULGOUR, TOMATE ET CONCOMBRE ET OIGNONS	SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	TOMATE VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE	SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE	STEAK HACHE AU VEAU SAUCE KETCHUP	COURGETTE A LA PROVENCALE ET CRUMBLE PARMESAN
RATATOUILLE	CAROTTES BIO BRAISÉES	FRITES	SEMOULE BIO
BRIE BIO	CANTAL AOP		
CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FLAN PATISSIER

LOCAL

BIO

**L'incroyable salade: salade, avocat, poivron vert, concombre*

**Strange cheese cake: cheese cake avec coulis de fruits rouges et coulis bleu (myrtilles)*

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence Maine Anjou - 8 Bd René Cassin, 72100 LE MANS.

15-juin	16-juin	18-juin	19-juin
LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST	CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON
CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH	LASAGNES BOLOGNAISE (BOEUF BIO)
POELÉE DE LEGUMES ROTIS	PETITS POIS BIO AU JUS	BOULGHOUR BIO	SALADE VERTE
YAOURT NATURE BIO	SAINT PAULIN		
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE BIO	SMOOTHIE BANANES FRUITS ROUGES

MENU FROID

22-juin	23-juin	25-juin	26-juin
SALADE DE RIZ BIO MAIS POIVRONS	SALADE FROMAGERE	DUO DE MELON ET PASTEQUE	BETTERAVES BIO SAUCE BULGARE
FALAFELS SAUCE TOMATE BASILIC	BOLOGNAISE VEGETALE	CHIPOLATAS	FILET DE DINDE ROTI LABEL ROUGE SAUCE CURRY
GRATIN DE COURGETTES	TORSADES BBC	FRITES	RATATOUILLE
VACHE QUI RIT BIO		TOMME NOIRE	YAOURT BIO NATURE
GATEAU MOELLEUX AU	POT DE GLACE	COUPE DE FRAISES	ROULÉ À LA CONFITURE

MENU FIN D'ANNÉE

29-juin	30-juin	2-juil.	3-juil.
SALADE DE COQUILLETES BBC	SALADE DE RIZ BIO THON	SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRE FETA)	MELON
FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE	ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	NUGGETS VEGETAUX SAUCE TARTARE	BURRITO AU POULET
PURÉE DE BROCOLI BIO	HARICOTS BEURRE	COEUR DE BLE BIO	SALADE VERTE
FROMAGE BLANC BIO	PASTEQUE	PURÉE DE POMMES	GLACE SUNDAY