







RIMAU COURT
Du 15/06/2026 au 19/06/2026




Menus

api

Lundi



Carotte Bio râpée (**régional**)   - Vinaigrette à la coriandre
 Saucisse de porc CE2  - Sauce façon rougail
 /Morceaux de colin MSC  - Sauce façon rougail
 Spaghetti
Brie en pointe (régional) 
 Compote fraîche **pomme Bio** cerise 

Mardi




Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 
 Sauté de poulet FR  - sauce tomate
 /Nuggets de blé
 Ratatouille
 Saint Nectaire AOP 
 Nectarine

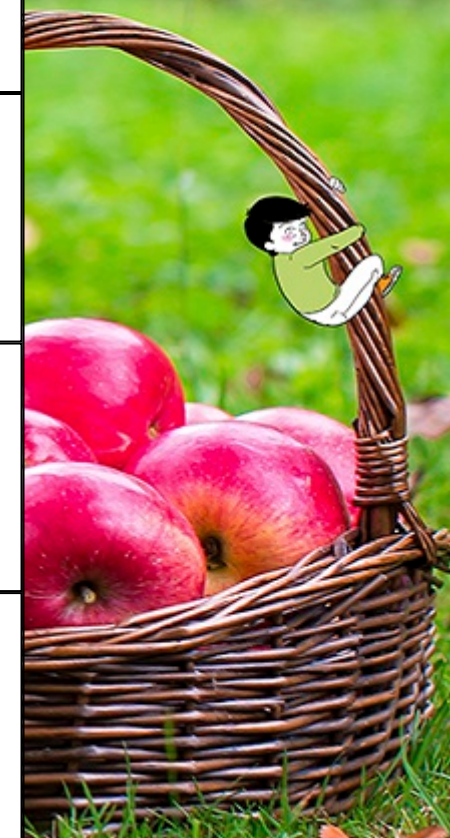
Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc
 Moules - sauce crème
 Frites (au four)
Mimolette Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au balsamique
 Paupiette au veau FR  - Sauce au curry
 /Paupiette au poisson - sauce au curry
 Chou fleur CE2 persillade 
 Yaourt sucré (régional)  - Et sucre
 Clafoutis aux abricots



RIMACOURT
Du 22/06/2026 au 26/06/2026



Menus

api

Lundi



Melon jaune
 Boulettes au bœuf VBF  - sauce tomate
 /Falafel - sauce tomate
Macaronis Bio 
Emmental Bio râpé 
Flan nappé caramel Bio 

Mardi





Betteraves - Vinaigrette moutarde à l'ancienne
 Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à l'aneth
 Petits pois CE2 au bouillon 
 Tomme blanche
 Beignet framboise

Mercredi

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette au xérés
 Tortellinis ricotta épinard
 Cantal AOP 
 Compote fraiche **pomme Bio** rhubarbe 

Vendredi

Coquillettes Bio et cornichons  - Vinaigrette au persil
 Sauté de porc FR  - Sauce façon provençale
 /Filet de limande MSC  - Sauce façon provençale
 Brocolis persillade
Fromage blanc (régional)  - Et sucre
 Pêche

