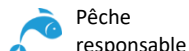


Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/6 au 5/6	<p>LE JOUR DU </p> <p> Riz & Base Chili Riz & Base Curry Pois Chiche</p> <p>Saint Paulin Coulommiers</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Cœur de Scarole & Mimolette Salade Choubidou & Mimolette</p> <p> Rôti de Dinde Froid Médailillon de Saumon au Court Bouillon & Mayonnaise Haricots Vert à l'Ail </p> <p>Donuts Gaufre au Chocolat</p>	<p> Pilon de Poulet Rôti Bouchée Butternut Lentilles Corail </p> <p>Aloo Gobi <i>(Chou fleur pomme de terre, curry)</i></p> <p>Edam Bûchette mi Chèvre</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Carottes Râpées Salade Composée </p> <p> Sauté de Bœuf aux Olives Quenelle Sce Olives Gratinée </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Vanille </p>	<p> Colin Crumble Pain d'Epices Œuf Brouillé </p> <p>Courgette Béchamel Blé Pilaf </p> <p>Tomme Blanche Petit Moulé aux Noix</p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 8/6 au 12/6	<p>Rôti de Bœuf au Jus Bouchée de Blé Tomate Basilic </p> <p>Petits Pois Lyonnaise </p> <p>Cantal Bleu d'Auvergne </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Pastèque Radis Beurre</p> <p> Steak de Colin Sauce Citron Chicken Wings</p> <p>Pâtes "Spirales" </p> <p>Glace à l'Eau</p>	<p> Saucisse de Francfort de Porc* Croq Veggie Fromage </p> <p>Ratatouille Mélange de Céréales </p> <p>Emmental Vache qui Rit </p> <p>Assortiment de Fruit</p>	<p><i>Menu des enfants de Mandela</i></p> <p><i>Laitue Iceberg Vgte Terroir</i> <i>Concombre Vgte Terroir</i></p> <p><i>Couscous</i> <i>Boulettes d'Agneau</i> <i>Couscous</i> <i>Boulette Végé</i> </p> <p><i>Crème Anglaise</i> <i>Mousse au Chocolat</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de Tomate & Mozzarella Mélange de Crudité & Mozzarella</p> <p>Pané de Blé & Ketchup Stick Végétarien & Ketchup</p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Cake au Citron Barre Bretonne</p>



Appellation d'Origine
Contrôlée / Protégée








































Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 15/6 au 19/6	<p>Melon Jaune  Pomelos  & Sucre</p> <p>Brandade de Poisson  Raviolis aux Légumes </p> <p>Liégeois Chocolat Crème Dessert Caramel</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Omelette  Bouchée au Pistou</p> <p>Haricots Beurre Saveur Jardin  Blé  & Sauce Tomate</p> <p>Mimolette Tomme Noire</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Carottes Râpées Crémeux Frais</p> <p> Rôti de Veau Sce Forestière  Pavé de Merlu Bouillon Méditerranéen</p> <p>Macaronis </p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais sucré</p>	<p>LE PAYS BASQUE </p> <p>Laitue Iceberg & Emmental Courgette Râpée & Emmental Vinaigrette au Piment d'Espelette  Poulet Basquaise Emincé de Pois Sce Basquaise</p> <p>Riz Créole </p> <p></p> <p> Moelleux Griottes Gâteau Basque </p>	<p> Colin Poêlé & Citron  Steak Haché au Jus</p> <p>Epinard Béchamel </p> <p>Brie Petit Moulé Ail & Fines Herbes</p> <p>Assortiment de Fruits </p>
du 22/6 au 26/6	<p>Cœur de Scarole Trio de Crudité</p> <p> Sauté de Porc Marengo Croq Veggie Tomate </p> <p>Farfalles  & Râpé</p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Velouté Nature & Sucre</p>	<p>Nuggets de Poulet & Ketchup  Boulette de Poisson Pané & Ketchup</p> <p>Ratatouille  Pomme Noisette</p> <p>Saint Nectaire  Fourme d'Ambert </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Filet de Limande Meunière & Citron Galopin de Veau au Jus</p> <p>Courgette Béchamel </p> <p>Gouda Saint Morêt </p> <p>Moelleux Chocolat Noisette  Chou Vanille</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Concombre Vinaigrette Salade Croquante</p> <p>Egrené Végétal à la Marocaine (tomate, raisin, abricot, cumin, oignon) Pdt Lentilles Provençale Boulgour  Associé à l'Egrené Végétal</p> <p>Glace à l'Eau</p>	<p>Mousse de Canard Houmous </p> <p> Colin aux Herbes de Provence Bouchée Azuki </p> <p>Purée</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Bleu Blanc
Cœur



Origine
France



Label
Rouge



Agriculture
Biologique



Pêche
responsable



Local



Agriculture
Raisonnée



Plat
Végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée



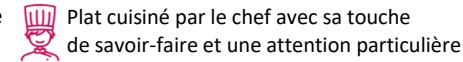
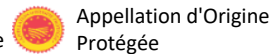
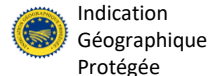
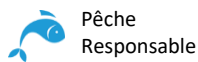
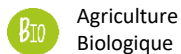
Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 29/6 au 3/7	<p>Beaufilet de Colin & Citron Cordon Bleu</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Fraidou Comté </p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Laitue Iceberg Céleri Rémoulade</p> <p>Spaghettis Lasagnes Ricotta Chèvre Epinard</p> <p> à la Bolognaise & Râpé</p> <p>Flan Chocolat Liégeois Vanille</p>	<p> Escalope de Poulet au Jus Poisson Blanc Gratiné au Fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert Tomme Noire des Pyrénées </p> <p>Compote de Pomme Compote Pomme Abricot</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Bouchée Butternut Lentille Mozzarella Bouchée au Pistou & Sauce Fromage Blanc Ciboulette</p> <p>Haricots Verts Ail & Persil Pommes Rissolées </p> <p>Fromage Frais aux Fruits Petit Suisse Nature & Sucre</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Repas Froid</p> <p>Salade de Tomates Carottes Râpées</p> <p>Blanc de Poulet Mayonnaise Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Beignet aux Pommes</p>



RETROUVEZ LES MENUS SUR
 L'APPLICATION APP'TABLE !

apptable.elior.com

