



Mes menus

Du 2 juin au 30 juin 2025

RESTAURANT
SCOLAIRE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 juin Concombre Boulettes de poulet Semoule Fromage Clafoutis	3 juin Betterave Emincé de porc Poêlée de légumes Salade Fromage	4 juin Sardines Croustis au fromage Carottes persillées Fromage Salade de Fruits	5 juin Taboulé maison Œufs à la florentine Fromage	6 juin Radis beurre Colin sauce aurore Flan de courgette Yaourt
9 juin FERIE	10 juin Tomates mozzarella Sauté de bœuf Jardinière de légumes Yaourt	11 juin Avocat/thon Escalope panée Pâtes Fromage Fruit	12 juin Melon Omelette au fromage Courgette Yaourt	13 juin Carottes râpées Poisson Gratin de brocolis/Pdt Fromage
16 juin Coleslaw Poulet rôti Haricots verts Fromage Glace	17 juin Tomate/poivron Jambon braisé Purée carotte/Pdt Fromage	18 juin Chou-fleur Gigot d'agneau Riz pilaf Salade Yaourt	19 juin Salade niçoise riz Pizza au chèvre Flan	20 juin Pastèque Filet de loup maraichère Ratatouille Fromage
23 juin Macédoine Sauté de veau Frites Fromage Fruit	24 juin Lentilles vinaigrette Rôti de dinde Haricots beurre Salade Yaourt	25 juin Melon Lieu à la provençale Petits pois carottes Fromage Gâteau	26 juin Céleri rémoulade Tarte oignon/Pdt Fromage Fruit	27 juin Pâté Gratin d'endives au jambon Salade – fromage Yaourt ALSH
30 juin Endives au bleu Saucisse de Toulouse Lentilles Flan vanille	ALSH	VEGETARIEN	<p>Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés. Poissons labellisés MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable. Bœuf, porc et veau labellisés et certifiés origine France ou EU. Poulet, canard, dinde et lapin certifiés origine France. Plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public. Fromages achetés à la coupe et détaillés par nos soins.</p>	