

RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 02 au 27/06/2025

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Formation	Formation	Menu végétarien *Carottes et haricots coco ㊤ ㊦ Pâtes à la crème de tomate et gruyère râpé ㊤ Yaourt ㊦	㊦*Salade mélangée ㊦ ㊤ Boulettes de bœuf ㊤ *Courgettes et semoule Couscous ㊤ Flan vanille du chef ㊤
Du 09 au 13	FÉRIÉ	㊦*Salade de tomates ㊦ ㊤ ㊤ Mozzarella basilic *Poulet basquaise, poivrons, tomates Riz camarguais ㊤ ㊦ Yaourt ㊦	*Tomates croque au sel ㊦ ㊦ Filet de porc rôti au jus *Haricots verts à la vapeur ㊦ Pommes de terre grenailles rôties ㊤ ㊦ *Fromage blanc ㊦	Menu végétarien ㊦*Salade de lentilles ㊤ ㊦ Gnocchis Pesto Rosso ㊤ ㊦ *Fruit ㊦
Du 16 au 20	Menu végétarien *Concombres ㊤ ㊦ ㊦ Chili à la tomate *Haricots rouges et riz ㊤ *Fromage ㊦ *Fruit ㊦ ㊦	*Salade verte et dés de gruyère ㊤ ㊦ ㊦ *Sauté de poulet aux légumes Nouilles ㊤ ㊦ *Fruit ㊦ ㊦	*Melon ㊤ ㊦ ㊦ Filet de colin ㊤ *Pommes de terre à la vapeur Crème à l'ail et fines herbes ㊤ ㊦ Entremet du chef ㊤	㊦ ㊦*Salade verte et céleri ㊤ Lasagne à la bolognaise Béchamel ㊤ ㊦ *Fruit ㊦ ㊦
Du 23 au 27	㊦*Salade et oignons rouge ㊤ ㊦ ㊦ Escalope viennoise ㊤ ㊦ Pommes de terre Hasselbach ㊤ ㊦ *Fromage ㊦ Purée de pommes ㊦	*Salade verte et feta ㊤ ㊦ Navarin de la mer ㊦ *Pommes de terre, carottes, fèves ㊤ Yaourt à la grecque ㊤	Menu végétarien Pois chiches ㊤ *Cappelletti aux légumes ㊦ ㊤ Sauce au cheddar ㊤ *Fromage ㊦ ㊦ *Salade de fruits du chef ㊤ ㊦	*Salade verte ㊤ ㊦ ㊦ *Paëlla au poulet et chorizo ㊤ *Fromage ㊦ Yaourt à boire ㊦

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison ㊤ Produit de saison ㊦ Produit bio ㊦ Produit local ㊧

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)