

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU 02 juin au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 juin Salade du palmier Émincé de volaille Riz parfumé Mousse chocolat	1^{er} juillet Taboulé Axa de veau Panaché de haricots Tome noire Pêche	2 juillet Tomates vinaigrette Poisson à l'aneth Spaghetti au citron Far aux pommes	3 juillet  Carottes œufs durs Steak végété Courgettes sautées Six de savoie Banane	4 juillet Melon/pastèque Hamburger Frites Glace
7 juillet Fermé	8 juillet Radis beurre Poisson sauce citron safrané Coquillettes Édam Fraises	9 juillet Salade César Chili con carné Brownie	10 juillet  Salade de riz et tomates Omelette à la ciboulette Ratatouille niçoise Mimolette Nectarine	11 juillet Melon Bœuf au gingembre Pomme d'arhin Salade de fruits
14 juillet Férié	15 juillet Salade avocat et crevettes épicée Rougail saucisse Riz Ananas	16 juillet Tomates vinaigrette Poisson beurre blanc Courgettes sautées Vache qui rit Tarte aux pommes	17 juillet  Concombre à la menthe Chili végété Salade Entremet vanille	18 juillet Pastèque Sauté de bœuf bourguignon Tomates provençales St paulin Pêche
21 juillet Cœur de palmier en salade Brandade de poisson Salade Abricot	22 juillet Salade beaucaire Escalope à la crème Haricots verts Yaourt sucré	23 juillet Cervelas ravigote Moussaka aux trois légumes Salade Crumble d'ananas	24 juillet  Salade indienne Cake aux courgettes et chèvre Salade Gâteau au citron et lentilles	25 juillet Nems Sauté de porc au caramel Nouilles chinoise Riz au lait de coco
28 juillet Pizza Paella Fromage Tarte au citron	29 juillet Riz niçois Blanquette de veau Carottes vichy Brie Banane	30 juillet Tomates au basilic Steak au poivre Blé pilaff Salade Pomme cuite	31 juillet  Carottes au leerdammer Pâtes aux haricots rouges Crème anglaise/ palet breton	1^{er} août Melon/pastèque Saucisse Frites Glace



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité



Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et
100% sont préparés sur place.