

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU 02 juin au 27 juin 2025

LUNDI 2 juin	MARDI 3 juin	MERCREDI 4 juin	JEUDI 5 juin	VENDREDI 6 juin
Salade de l'acropole Poulet grand-mère Riz aux épices Fromage blanc aux fruits	Concombre bulgare Braisé de porc aux abricots Brocolis Samos Orange	Œuf mimosas Spaghettis carbonara Salade Entremet vanille	Salade niçoise Steak vege Gratin de courgette Emmental Banane	Carottes à l'orange Carbonade de bœuf Pommes boulangères Salade Pomme cuite à la gelée
9 juin	10 juin	11 juin	12 juin	13 juin
Férié	Salade cyclade Daube de parmesan Macaroni Camembert Faisselle	Tomate vinaigrette Toast au beurre de sardine Jambon braisé Flageolets Salade Liégeois au chocolat	Salade de quinoa Omelette au fromage Haricots verts Pêche	Concombre bulgare Poisson sauce poivron Semoule aux épinards Crème dessert
16 juin	17 juin	18 juin	19 juin	20 juin
Salade auvergnate Coquillettes bolognaises Salade Fraises	Mortadelle Escalope au basilic Jardinière de légumes Glace	Sardines Colombo de porc Pâtes Salade Riz au lait	Melon Riz cantonnais Salade Fromage blanc	Duo carotte et chou mayo Poisson sauce citron Blé aux légumes Edam Cerises
23 juin	24 juin	25 juin	26 juin	27 juin
Pâtes au pesto Chipolatas Petits pois carottes Mimolette Prunes	Pastèque Brandade de poisson Salade Yaourt aux fruits	Concombre Cordon bleu Crumble de légumes Babybel Verrine banane caramel	Tomates vinaigrette Lasagnes aux pois chiches Salade Liégeois vanille	Salade archiduchesse Goulash Pommes sautées Nectarine



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.