

Restaurant scolaire
MENU DE LA SEMAINE 09/06/25 au 13/06/25



| LUNDI | MARDI Végé | MERCREDI | JEUDI bio | VENDREDI |
|-------|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|-----------------|
| Férié | Tomates à la vinaigrette | Tapenade aux olives vertes | Œufs durs | Rosette |
| | Galette Basquaise | Cordon bleu | Blanquette d'agneau | Moules |
| | Blé | Courgettes à la crème | Haricots verts à la persillade | Frites |
| | Mousse au chocolat | Fromage | Fromage | Fruit de saison |
| | | Tarte aux pommes | Fruit de saison | |

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire
MENU DE LA SEMAINE 16/06/25 au 20/06/25



| LUNDI | MARDI Végé | MERCREDI | JEUDI bio | VENDREDI |
|----------------------------|-------------------|----------------------|------------------------------|--------------------------|
| Salade verte sauce au miel | Carottes râpées | Macédoine de légumes | Salade de tomate à la féta | Crevettes sauce cocktail |
| Bâtonnets de poisson pané | Couscous végé | Fricadelle | Emincé de bœuf aigre douce | Poulet rôti aux herbes |
| Gnocchis à poêler | | Purée de légumes | Ratatouille | Pâtes |
| Fruit de saison | Fromage | Fruit de saison | Yaourt aromatisé- Palmito | Fruit de saison |
| | Crème au chocolat | | | |

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire
MENU DE LA SEMAINE 23/06/25 au 27/06/25



| LUNDI | MARDI Végé | MERCREDI | JEUDI bio | VENDREDI |
|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| Pamplemousse au sucre | Taboulé | Houmous pain grillé | Concombre à la crème | Croisillon au fromage |
| Médaillon de merlu sauce Hollandaise | Omelette | Pâtes à la bolognaise | Saucisse | Sauté de veau aux olives |
| Riz | Haricots plats à l'ail et persil | | Ecrasé de pomme de terre | Carottes à la crème |
| Compote -Biscuit | Fromage | Yaourt à boire | Donuts | Petit-suisse |
| | Fruit de saison | Fruit de saison | | Fruit de saison |

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

Restaurant scolaire
MENU DE LA SEMAINE 30/06/25 au 04/07/25



Toute l'équipe vous souhaite de bonnes vacances d'été !



| LUNDI Menu à thème | MARDI Végé | MERCREDI | JEUDI bio | VENDREDI |
|-------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Melon | Salade de pâtes | Gazpacho | Rillettes de sardine - pain grillée | |
| Wings de poulet | Pizza au fromage | Filet meunière | Macaronade | Pique-nique de fin d'année scolaire |
| Beignets de chou-fleurs | Salade verte | Printanière de légumes | | |
| Fromage | Petit-suisse aux fruits | Fromage | Fruit de saison | |
| Glace à l'eau | Fruit de saison | Pâtisserie | | |

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites