

Restaurant scolaire

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



LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Féié	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 <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI <i>bio</i>	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 végété	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 <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI <i>bio</i>	VENDREDI
Pamplemousse au sucre	Taboulé	Houmous pain grillé	Concombre à la crème	Croisillon au fromage
Médailillon 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	Pique-nique de fin d'année scolaire
Wings de poulet	Pizza au fromage	Filet meunière	Macaronade	
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