

# 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<br>sauce au miel | Carottes râpées      | Macédoine de<br>légumes | Salade de tomate<br>à la féta   | Crevettes sauce cocktail |
| Bâtonnets de<br>poisson pané  | Couscous végété      | Fricadelle              | Emincé de bœuf<br>aigre douce   | Poulet rôti aux herbes   |
| Gnocchis à<br>poêler          |                      | Purée de<br>légumes     | Ratatouille                     | Pâtes                    |
| Fruit de saison               | Fromage              | Fruit de saison         | Yaourt<br>aromatisé-<br>Palmito | Fruit de saison          |
|                               | Crème au<br>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 !*



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

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 07/07/25 au 11/07/25



| LUNDI            | MARDI <b>Végé</b>        | MERCREDI                | JEUDI bio       | VENDREDI                        |
|------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|
| Céleri rémoulade | Salade de riz            | Salade de tomates       | Asperges        | Pastèque                        |
| Chipolatas       | Nuggets de blé           | Pilons de poulet mariné | Pâtes de la mer | Emincé de bœuf sauce forestière |
| Potatoes         | Haricots verts persillés | Purée de carottes       |                 | Gratin de courgettes            |
| Flamby           | Yaourt à boire           | Fromage                 | Fruit de saison | Fromage                         |
|                  | Fruit de saison          | Compote-Biscuit         |                 | Glace à l'eau                   |

**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 14/07/25 au 18/07/25



| LUNDI | MARDI <b>Végé</b>              | MERCREDI          | JEUDI bio                        | VENDREDI             |
|-------|--------------------------------|-------------------|----------------------------------|----------------------|
| Férié | Salade verte au dès de fromage | Sardine citronnée | Concombre à la vinaigrette       | Macédoine de légumes |
|       | Chili végété                   | Rôti de dinde     | Boulettes de bœuf à la tomate    | Brandade de poisson  |
|       | riz                            | Ratatouille       | Pâtes                            |                      |
|       | Crème dessert+ biscuit         | Fromage           | Abricots au sirop à la chantilly | 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 21/07/25 au 25/07/25



| LUNDI       | MARDI <b>Végé</b> | MERCREDI                | JEUDI bio          | VENDREDI                    |
|-------------|-------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Melon       | Salade de pdt     | Carottes râpées         | Radis-beurre       | Salami                      |
| Cordon bleu | Couscous végété   | Echine de porc au jus   | Poulet Basquaise   | Saumon sauce kiri           |
| Petit-pois  |                   | Beignets de chou-fleurs | Ebly               | Haricots beurre à la tomate |
| Fromage     | Fruit de saison   | Fromage                 | Mousse au chocolat | Petit-suisse                |
| Compote     |                   | Glace                   |                    | 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 28/07/25 au 01/08/25



| LUNDI                 | MARDI Végé                | MERCREDI                       | JEUDI bio             | VENDREDI               |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Pois chiche à l'aioli | Tomates à la vinaigrette  | Pâté de campagne               | Pastèque              | Œufs durs-mayo         |
| Poulet rôti au thym   | Pavé au fromage           | Filet de colin sauce citronnée | Steak haché           | Merguez                |
| Rosti de légumes      | Purée                     | Carottes vichy                 | Pâtes au gruyère      | Printanière de légumes |
| Yaourt aromatisé      | Salade de fruits au sirop | Fromage                        | Crème dessert+Biscuit | Fromage                |
| 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 04/08/25 au 08/08/25



| LUNDI                      | MARDI <b>Végé</b>       | MERCREDI           | JEUDI bio                        | VENDREDI              |
|----------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Maïs à la vinaigrette      | Concombre à la crème    | Coleslaw           | Betteraves au fromage frais      | Laitue au dès de féta |
| Sauté de veau à l'ancienne | Ravioli sauce fromagère | Rôti de porc froid | Brochette de dinde à l'orientale | Moules                |
| Boulghour                  |                         | Salade de riz      | Gratin de brocolis               | Frites                |
| Fruit de saison            | Pâtisserie              | Compote +biscuit   | Fromage blanc sucré              | Glace                 |
|                            |                         |                    | 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**