



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

du 26 mai au 27 juin 2025
(contrôlés par une diététicienne)



(en vert) : légumes provenant
d'un producteur local,
respectant le cahier des charges
de la culture biologique

(Repas préparés sur place) (Sous réserve de modifications ultérieures)

	Du 26 au 27 mai	Du 2 au 6 juin	Du 9 au 13 juin	Du 16 au 20 juin	Du 23 au 27 juin
LUNDI	Salade de pâtes, maïs et knackis ----- Sauté de volaille Haricots verts ----- Mimolette Banane	Mâche et œuf dur ----- Gratin dauphinois Aux champignons  Vache qui rit Compote	FÉRIÉ	Pavé de hoki Sauce beurre blanc Quinoa ----- Gruyère Pêche	Melon ----- Sauté de bœuf ratatouille ----- Cousteron Gâteau au citron
MARDI	Carottes râpées ----- Paëlla ----- Petit suisse Ananas	Pilon de poulet rôti Ratatouille Semoule ----- Comté Melon	Mousse de foie ----- Agneau à la provençale Haricots beurre ----- Caprice des Dieux Brugnon	 Laitue ----- Parmentier de légumes ----- Yaourt nature Quatre-quarts	Friand au fromage ----- Rôti de dindonneau Brocoli ----- Nectarine
JEUDI	FÉRIÉ	Chou rouge vinaigrette ----- Colin sauce moutarde Perles de blé ----- Crème caramel	 Salade avocat ----- Quiche aux légumes et Féta ----- Fromage blanc et son coulis Madeleine	Tomate vinaigrette Mozzarella, basilic ----- Paupiette de dinde Penne ----- Entremet vanille	Duo de colin & saumon Sauce ciboulette Boulgour ----- Faisselle aux fraises
VEND.	FÉRIÉ	Concombre ciboulette ----- Mijoté de veau Tortis ----- Rouy Fraises	Taboulé ----- Bœuf aux carottes ----- Saint-Morêt Eclair au chocolat	Salade de riz & thon ----- Poisson pané Petits pois ----- Petit Louis Pastèque	 Salade mimolette ----- Nouilles sauce tomate avec haché végétal en gratin ----- Mousse au chocolat

