



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

du 30 juin au 4 juillet 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 30 juin au 4 juillet					
LUNDI	<p>Betterave et fêta</p> <p>-----</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Lentilles</p> <p>-----</p> <p>Liégeois vanille</p>				
MARDI	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>-----</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Haricots verts</p> <p>et pommes de terre</p> <p>-----</p> <p>Gouda</p> <p>Melon</p>				
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>-----</p> <p>Pizza blanche</p> <p>Végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>-----</p> <p>Glace</p>				
VEND.	<p>Carottes râpées</p> <p>-----</p> <p>Steak hâché</p> <p>Frites</p> <p>-----</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p>				