



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	Betterave et fêta ----- Aiguillettes de poulet Lentilles ----- Liégeois vanille				
MARDI	Tomate vinaigrette ----- Jambon grillé Haricots verts et pommes de terre ----- Gouda Melon				
JEUDI	Concombre vinaigrette ----- Pizza blanche Végétarienne Salade verte ----- Glace				
VEND.	Carottes râpées ----- Steak haché Frites ----- Saint-Nectaire Salade de fruits frais				