Menus du Restaurant Scolaire

JUIN 2025

Semaine 23 du 02 au 06 Juin

L U N	<ul style="list-style-type: none"> *Salade de pépinette, concombre, tomate, persil Cordons Bleu Bio (VVF) *Petits légumes poêlés Petit suisse nature *Entremet vanille
M A R	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes Bio (Fr), sauce yaourt, ciboulette *Boulette de Bœuf Bio (VBF) Sauce tomate *Spaghetti Kiri *Assiette de fruits coupés de saison
M E R	<ul style="list-style-type: none"> * Tomate local HVE, vinaigrette, fines herbes *Croc Tofu Bio provençale * Salade verte (HVE) local Fromage blanc Bio nature Compote pomme Banane Bio
J E U	<ul style="list-style-type: none"> *Salade brocolis (CE2), tomates local HVE Saucisse de Montlouis (VPF) local *Lentilles vertes Bio Yaourt aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison
V E N	<ul style="list-style-type: none"> *Salade Italienne, tomate local HVE, mozzarella, basilic *Dos de Merlu (MSC) Sauce Choron * Petits légumes et orge poêlés Yaourt nature Bio Bavarois fruits rouges

Semaine 24 du 10 au 13 Juin

L U N	<ul style="list-style-type: none"> *Salade, blanc de poulet, tomate (HVE) local, fromage *Emincé de Porc (VPF Label Rouge Sarthe) Cameline *Céréales Bio Yaourt nature Compote pomme Bio
M A R	<ul style="list-style-type: none"> *Quinoa du Berry, carottes (FR) Bio, p. Pois Bio * Mijoté de Dinde Label Rouge (VVF) à l'estragon Ratatouille Conté AOP *Assiette de fruits coupés de saison
M E R	<ul style="list-style-type: none"> *Tomate et concombre Local HVE, vinaigrette *Veau Marengo (VBF) Coquillettes Bio St Nectaire AOP *Crème dessert chocolat
J E U	<ul style="list-style-type: none"> * Salade Pomme de terre Bio, oignons rouges, cornichons *Filet de Hoki (MSC)*Sauce Oseille *Brunoise provençale Emmental Bio Crêpes au sucre
V E N	<ul style="list-style-type: none"> * Taboulé semoule, tomate concombre local HVE menthe Omelette nature Bio *Salade verte (HVE) local Gouda Bio *Assiette de fruits coupés de saison

Semaine 24 du 16 au 20 Juin

L U N	<ul style="list-style-type: none"> * Grains de Blé, avocats, carottes Bio (Fr) Bouchées tomate / basilic végétales *Haricots verts Bio persillés Fromage blanc nature *Salade de fruits
M A R	<ul style="list-style-type: none"> * Salade verte local HVE, croutons et fromage *Mitonné de Porc (VPF Label Rouge) aux oignons *Carottes Bio persillées Cantal AOP *Assiette de Fruits coupés de saison
M E R	<ul style="list-style-type: none"> * Pomme de terre Bio, tomates HVE, œufs durs *Dos de Colin, sauce échalotes *Brocolis (CE2) vapeurs persillés Gouda Bio *Glaces au choix
J E U	<ul style="list-style-type: none"> * Radis roses local et son beurre Pilons de Poulet (VVF) au four *Coudes rayés Yaourt nature Bio Eclair au Chocolat
V E N	<ul style="list-style-type: none"> * Avocat et macédoine mayonnaise *Emincé de Bœuf (VBF) braisé *Pomme de terre rissolées Bio Petits suisse nature *Assiette de fruits coupés de saison

Semaine 25 du 23 au 27 Juin

L U N	<ul style="list-style-type: none"> * Duo haricots verts et Betteraves Bio en salade *Dos de Lieu (NSC) *sauce Nantua * Riz de Camargue (IGP-Bio) Yaourt nature Bio Compote
M A R	<ul style="list-style-type: none"> *Salade de riz (IGP-Bio), tomate local HVE, échalote Croq 'Fromage *Epinard (CE2) à la crème Petit Filou *Assiette de fruits coupés de saison
M E R	<ul style="list-style-type: none"> *Chou Chinois, carotte Bio (Fr), échalote *Mijoté de volaille (VPF Label Rouge-IGP) au curry *Farfalles Petits suisse nature *Gâteau au chocolat
J E U	<ul style="list-style-type: none"> * Concombre local HVE à la crème et ciboulette *Steak haché de bœuf (VBF) Frites (CE2) Fromage blanc nature *Assiette de fruits de saison
V E N	<ul style="list-style-type: none"> Melon local - Pastèque *Epaule de porc Label Rouge (VPF) miel-citron-thym *Semoule Bio Mimolette Ile Flottante