



Restauration scolaire du 2 au 27 juin 2025 *



Les viandes sont d'origine française.

*ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2/06	3/06	5/06	6/06
Betteraves / Œufs durs Emincé de volaille Semoule Gâteaux aux pommes	Concombres à la crème Saucisses de Toulouse Carottes / Lentilles Bananes	Tomates macédoine maïs Bourguignon Pommes de terre vapeur Yaourt de brebis	Taboulé Spaghettis et ses légumes Brie Compote
9/06	10/06	12/06	13/06
<i>Férié</i>	Tomates riz maïs Omelettes Salade Choux à la crème	Rillettes de sardine Blanquette de poulet Haricots coco / Carottes Crème maison au chocolat	Carottes râpées Filet de colin Riz Fromage / Kiwis
16/06	17/06	19/06	20/06
Piémontaise Filet de dinde Ratatouille Glace	Tomates concombres Blanquette de veau Pâtes Fromage blanc	Betteraves rouges maïs Pâtes au thon Yaourts de brebis	Radis Couscous Végétarien Fromage / Bananes
23/06	24/06	26/06	27/06
Carottes râpées / chou rouge Escalopes panées Pommes de terre rissolées Crème maison à la vanille	Taboulé Œufs durs / crème Pommes de terre Yaourts de brebis	Avocats macédoine Chipolatas Purée de patates douces St Paulin / Compote	Pâtes au surimi Steak haché Poêlée de légumes Eclair

