

LUNDI	2-juin	MARDI	3-juin		JEUDI	5-juin	VENDREDI	6-juin	
 <u>Terrine de campagne*</u> <u>locale</u> (à couper par vos soins)	AD	<u>Radis</u>	X-SL			<u>Salade verte</u>	AD-SL	<u>Salade de betterave,</u> <u>Maïs, et œuf</u>	X-SL
 <u>Faboulé de chou-fleur</u>	SL								
<u>Omelette</u>	SV	 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	X-SL			 <u>Garniture fajitas aux</u> <u>haricots rouges</u> (sans viande)	X-SL	 <u>Cœur de colin au citron</u>	SV
<u>Jambon blanc*</u>	X-SL	<u>Curry de lentilles au lait</u>  <u>de coco</u>	SV					 <u>Saucisse de Francfort locale*</u>	X
<u>Frites</u>	X-SL	<u>Coquillettes</u>	X-SL			<u>Tortilla de blé</u> (galette pour fajitas)	X-SL	 <u>Carottes BIO</u>	SL
								<u>Semoule</u>	X-SL
 <u>Meule de Bray BIO</u>	X	<u>Petit suisse sucré</u>	AD			<u>Camembert</u>	X		
<u>Fruit</u>	X-SL	 <u>Fruit BIO</u>	SL-AD			 <u>Fruit BIO</u>	X-SL	★ <u>Crème dessert vanille de la</u> <u>ferme du Vieux Puits</u> 	X
		<u>Mousse au chocolat</u>	X					<u>Petit moulé ail et fines</u> <u>herbes et Madeleine</u>	AD
								COMPOTE	SL



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

LUNDI

09-juin

MARDI

10-juin

JEUDI

11-juin

VENDREDI

12-juin

13-juin

		<u>Terrine de saumon</u> (à couper par vos soins)	X			 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X-SL	 <u>Salade de chou-fleur, petits pois et tomate</u>	AD
0		Concombres vinaigrette	SL					Macédoine mayonnaise	X-SL
0		Cordon bleu de volaille	X			Omelette	X	Omelette	SV
0		Tarte aux poireaux	SV					Jambonneau*	X-SL
0									
0		Riz	SL			 Lentilles cuisinées	SL	 Pâtes BIO	X-SL
0		Haricots verts	X-SL			Haricots verts	X		
						Pommes vapeur	SL		
0		 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	AD			 <u>Pont L'Evêque AOP</u>		0	
0								0	
0		<u>Fruit</u>	X-SL			<u>Fruit</u> (fraises sous réserve)	X-SL	 <u>Compote pomme EGALIM en poche</u>	SL
0								Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts	X

Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 16 AU 22 JUIN 2025

LUNDI

16-juin

MARDI

17-juin

JEUDI

19-juin



AROM'
HERBES

VENDREDI

20-juin

Carottes râpées vinaigrette à l'orange	X-SL	Salade fermière (haricot vert, maïs, œuf)	SL-AD			Salade de riz (riz, œuf, tomate)	X-SL	Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic	AD
Raviolis (plat complet, livré en boîte)	X-SL	Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)	SL-SV			Croque-monsieur*	X	Cœur de colin sauce à l'aneth	X
Crêpe au fromage BIO (plat)	AD	Cordon bleu de volaille	X			Rôti de bœuf	SL		
						Omelette	SV		
Ratatouille	AD	Pommes vapeur	X			Salade verte	X-SL	Carottes BIO	SL-X
								Pommes rissolées	SL
Fondus Président	AD	Emmental à la coupe	X					Camembert	X
Purée de pommes BIO	SL	Mousse au chocolat	X			Gâteau aux pépites de chocolat	X	Cocktail de fruits à la menthe	SL
Madeleine	X	COMPOTE	SL			Fruit	SL-AD	Fruit	SL-X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 JUIN 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
23-juin		24-juin		26-juin		27-juin	
Melon (à couper par vos soins)	X-SL	Tomate entière	X-SL		 Salade de pâtes au thon	X-SL	Pastèque (à couper par vos soins)
 Salade piémontaise sans porc (plat complet)	SL	Viande de dinde pour kebab	X		 Brandade de poisson (plat complet)	X	Jambon blanc*
 Flan d'épinards au fromage	X	 Falafels végétales BIO	SL-SV				Surimi mayonnaise
Coquillettes	X	Pain pita et mayonnaise	X		 Carottes BIO	SL	 Salade de pâtes (garniture)
					Riz	SL	
 Camembert BIO	X	0			Emmental à la coupe	AD	Yaourt sucré
COMPOTE	SL	 Yaourt sucré BIO	X		Fruit	X-SL	Donut
Yaourt aromatisé	AD	COMPOTE	SL				



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

LUNDI

30-juin

MARDI

1-juil.

JEUDI

3-juil.

VENDREDI

4-juil.

 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	SL-SV	Pastèque (à couper par vos soins)	AD-SL		 <u>Crudités BIO mayonnaise</u>	X-SL	Melon (à couper par vos soins)	X-SL
Saucisson à l'ail*	X				 Salade de blé estivale		 Terrine basque* locale	
		 <u>Salade de blé (plat complet végétal)</u>	SL		Cheeseburger	X	 Rôti de porc* local	X-SL
 <u>Omelette BIO</u>	X	Beignets de calamars sauce cocktail	X		Nuggets de blé / ketchup	SV-SL	<u>Cœur de colin froid</u>	SV
<u>Epinards</u>	SL	 Purée de céleri	X		Frites	X-SL	 Pommes de terre vinaigrette	X-SL
 <u>Taboulé (garniture)</u>	X-SL	Farfalle	SL					
Fromy	AD	 <u>Camembert BIO</u>	X				 <u>Petit fruité BIO</u>	AD
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	Mousse au chocolat	X		<u>Mini brownie</u>	X-SL	 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	X
Compote pomme (livré en boîte)	SL				Petit suisse aromatisé et madeleine	AD	Fruit	SL



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place