

	LUNDI 2-juin	MARDI 3-juin	JEUDI 5-juin	VENDREDI 6-juin			
 <u>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</u>	X	<u>Radis</u>	AD	<u>Salade verte</u>	AD	 <u>Salade de betterave, maïs, et œuf</u>	AD
 <u>Faboulé de chou-fleur</u>	SP						
 <u>Moules à la crème</u>	X	 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	X	 <u>Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)</u>	X	 <u>Cœur de colin au citron</u>	X
<u>Frites</u>	X	<u>Coquillettes</u>	X	<u>Tortilla de blé (galette pour fajitas)</u>	X	<u>Semoule</u>	X
 <u>Meule de Bray BIO</u>	AD	 <u>Carré de Vache BIO</u>	X	<u>Camembert</u>	X	0	
<u>Fruit</u>	X	<u>Mousse au chocolat</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	X	 <u>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</u>	X
						<u>Petit moulé ail et fines herbes et Madeleine</u>	X

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

09-juin

10-juin

12-juin

13-juin

0		<u>Terrine de saumon (à couper par vos soins)</u>	X			 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD	Macédoine mayonnaise	AD
0									
0		<u>Rôti de porc local au jus*</u> 	X					Cordon bleu de volaille	SP
0		Tarte aux poireaux	SP			 <u>Parmentier de lentilles (plat complet)</u>	X	Jambonneau*	X
0									
0		Riz	X					 Pâtes BIO	X
0									
0		 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	AD			Yaourt sucré	X	0	
0									
0		Liégeois chocolat	X			<u>Fruit (fraises sous réserve)</u>	X	<u>Compote pomme EGALIM en poche</u> 	X
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 JUN 2025

LUNDI

16-juin

MARDI

17-juin

JEUDI

19-juin



AROM'
HERBES

VENDREDI

20-juin

 Betteraves BIO vinaigrette 	AD	Pastèque (à couper par vos soins)	X			 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	AD	Salade de pâtes, concombre, tomate, mozzarella, basilic	SP
								 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X
Raviolis (plat complet, livré en boîte)	X	 Taboulé aux pois chiches (plat complet végétal)	X			Croque-monsieur*	X		
						 Rôti de bœuf	SP	 Emincé de poulet à l'hawaïenne	X
						Macaroni	X	Pommes rissolées	X
 Petit fruité BIO	X	Emmental à la coupe	AD					Camembert	AD
Madeleine	X	Mousse au chocolat	X			 Gâteau aux pépites de chocolat	X	Cocktail de fruits à la menthe 	X
						Fruit	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	23-juin	MARDI	24-juin		JEUDI	26-juin	VENDREDI	27-juin
	X	<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	X	<u>Tomate et salade</u> (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	AD		AD	X	<u>Pastèque</u> (à couper par vos soins)
	X	 <u>Salade piémontaise sans porc</u> (plat complet)	X	<u>Viande de dinde pour kebab</u>	X	 Brandade de poisson (plat complet)	X	X	<u>Jambon blanc*</u>
								SP	Surimi mayonnaise
			X	Pain pita et mayonnaise	X			X	<u>Macédoine mayonnaise</u>
	AD	 <u>Camembert BIO</u>				X	Emmental à la coupe	AD	Yaourt sucré
	X	<u>Yaourt aromatisé</u>	X	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	X	Fruit	X	Donut
			AD	Flan nappé caramel	AD				

SEMAINE DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

30-juin

1-juil.

3-juil.

4-juil.

 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	SP	Pastèque (à couper par vos soins)	X			 <u>Crudités BIO mayonnaise</u> 	AD	Melon (à couper par vos soins)	X
Saucisson à l'ail*	X								
Feuilleté au saumon	X	Beignets de calamars sauce cocktail	X			Cheeseburger	X	 Rôti de porc* local	X
						Nuggets de blé / ketchup	SP	<u>Cœur de colin froid</u>	SP
<u>Epinards</u>	X	Farfalle	X			Frites	X	 <u>Chou-fleur béchamel</u>	X
 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	AD	 <u>Camembert BIO</u>	AD					 <u>Petit fruité BIO</u>	AD
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	Mousse au chocolat	X			Mini brownie	X	 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	X
						Petit suisse aromatisé et madeleine	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