



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 21 avril au 4 juillet 2025

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------|---|---|--|---|
| Semaine du 21 au 25 avril | LUNDI DE PÂQUES  | Concombre vinaigrette Chili de légumes Emmental Abricots au sirop | Carottes râpées Emincés de dinde à la tomate Choux de Bruxelles Paris-Brest | Maquereaux à la moutarde Blanquette de veau Riz Petit-suisse Kiwi |
| Semaine du 28 avril au 2 mai | Macédoine de légumes Curry de porc Courgettes sautées Riz au lait maison | Oeuf mayonnaise Poulet au citron Brocolis Fromage Salade de fruits frais | 1 ^{er} MAI  | Taboulé Rôti de porc Chips Compote de pomme Gâteaux secs |
| Semaine du 5 au 9 mai | Chou fleur sauce aurore Quiche Lorraine Salade verte Batavia Flan vanille | Salade de pommes de terre au thon vinaigrette Cordon bleu Carottes Vichy Pomme | ARMISTICE 8 MAI  | Pâté de campagne Colin sauce citron Coquillettes Entremet café |
| Semaine du 12 au 16 mai | Radis beurre Emincés de porc ail ail et fines herbes Haricots beurre Crumble au fromage blanc | Salade de céleri Spaghettis à la bolognaise façon végétarienne Fromage Banane | REPAS ARGENTIN  | Taboulé Blanquette de poisson Purée de carotte Moelleux au chocolat maison |



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|---|--|---|--|
| Semaine du 19 au 23 mai | Beurre de sardine sur toast Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Crème dessert caramel | Salade niçoise Rôti de porc Mogettes Fraises | Friand au fromage Oeufs dur florentine Epinards à la crème Poire au chocolat | Concombre à la menthe Dos de colin beurre blanc Pommes de terre vapeur Compote de pêche |
| Semaine du 26 au 30 mai | Salade verte emmental Pâtes à la carbonara Banane | Salade de tomate aux haricots verts Pizza au 3 fromages Cocktail de fruits | ASCENSION | <p>Deux jours de repos... Profitez-en!</p> |
| Semaine du 2 au 6 juin | Betterave en salade Hachis parmentier Salade verte Fraises | Oeuf mayonnaise Emincés de dinde tomate Carottes Vichy Petit-suisse Kiwi | Tomate mozzarella Gratin dauphinois Compote pomme abricot Gâteaux secs | Salade niçoise Chili con carne Yaourt Fruit |
| Semaine du 9 au 13 juin | LUNDI DE PENTECÔTE | Salade de pommes de terre au thon vinaigrette Jambon grill Jardinière de légumes Pomme | Melon Emincés de bœuf provençal Petits pois carottes Clafoutis abricots maison | Macédoine de légumes mayonnaise Filet de poisson Gratin pommes de terre Salade de fruits frais |



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------|---|--|--|--|
| Semaine du 16 au 20 juin | Radis beurre Cordon bleu Haricots beurre Riz au lait maison | Betteraves en salade Pâtes à la bolognaise végétale Fromage Nectarines | Tomates vinaigrette Pilon de poulet mariné Pommes rissolées Compote pomme fraise | Céleri rémoulade Filet de poisson Carottes Vichy Moelleux au chocolat maison |
| Semaine du 23 au 27 juin | Saucisson à l'ail Sauté de dinde au curry Brocolis Brie Pêche | Concombre vinaigrette Rôti de porc Coquillettes Clafoutis à la poire maison | Oeufs mayonnaise Tajine de semoule aux légumes Fromage Salade de fruits frais | Salade coleslaw Dos de colin beurre blanc Riz pilaf Yaourt aux fruits |
| Semaine du 30 juin au 4 juillet | Taboulé Boulettes de viande sauce tomate Courgettes sautées Fromage blanc speculoos | Carottes râpées Légumes sautés au boulgour Fromage Cocktail de fruits | Laitue à la tomate Emincés de dinde à l'ancienne Haricots verts à l'ail Gruyère portion Gâteau au yaourt maison | PIQUE-NIQUE  |



Bonnes vacances

**Labels entrant
dans les 50 % de
produits
durables et de
qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du programme
de l'Union Européenne à destination des
écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.