

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 2 juin au 13 juin 2025

Bon appétit !

Lundi 2 juin



Salade maïs emmental

Nuggets de blé



Haricots beurre



Crème vanille

Mardi 3 juin

Radis beurre

Poulet antillais



Riz jaune

Yaourt nature *



Mercredi 4 juin

Taboulé*

Poisson—Epinards béchamel

Mousse au chocolat

Jeudi 5 juin

Tomate féta olives

Bœuf flamand



Purée de carottes

Glace

Vendredi 6 juin

Riz thon maïs

Palette provençale ratatouille



Camembert

Fruit *



Lundi 9 juin

Féié

Mardi 10 juin

Melon



Œuf dur sauce tomate



Céréales gourmandes



Suisses aux fruits

Mercredi 11 juin

Lentilles lardons

Poisson pané chou romanesco



Emmental

Glace



Jeudi 12 juin

Céleri rémoulade



Veau marengo blé



Gouda

Fruit de saison*

Vendredi 13 juin

Betteraves mimosa



Rôti de porc au cidre

Printanière de légumes

Crème framboise litchis

**Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).**



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge (Niveau de qualité supérieur)



Produit Bleu, Blanc, Cœur
(Démarche agricole et alimentaire durable)



Produit Douceur Angevine

* Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement UE.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 16 juin au 30 juin 2025

Lundi 16 juin

Piémontaise
Boule au bœuf
Lentilles
Glace



Mardi 17 juin

Taboulé
Poisson
Duo de carottes à la crème
Panna cotta coulis de fruits



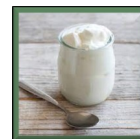
Mercredi 18 juin

Salade de tomates
parmigiano
Pâtes au fromage
Salade*
Fruit de saison*



Jeudi 19 juin

Mortadelle au beurre
Couscous
Yaourt nature



Vendredi 20 juin

Perles de la mer
Cordon bleu
Haricots beurre
Île flottante



Lundi 23 juin

Melon*
Paupiette de veau
Gnocchis
Fromage blanc vanillé
Biscuit



Mardi 24 juin

Salade niçoise
Poisson meunière brocolis
Crème de fromage
Fruit de saison*



Mercredi 25 juin

P-de-terre tomate surimi
Chipolata
Haricots plats
Camembert
Fruit de saison*



Jeudi 26 juin

Carottes râpées*
Tortilla p-de-terre
Salade verte*
Pâtisserie



Vendredi 27 juin

Concombres à la grecque
Bœuf aux épices
Pâtes
Glace



Lundi 30 juin

Œuf mayonnaise
Cordon bleu flageolets
Fruit de saison*



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge (Niveau de qualité supérieur)



Produit Bleu, Blanc, Cœur
(Démarche agricole et alimentaire durable)



Produit Douceur Angevine



Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement UE.