

Menu des restaurants scolaires juin 2025

LUNDI 02 JUIN	MARDI 03 JUIN	MERCREDI 04 JUIN	JEUDI 05 JUIN	VENDREDI 06 JUIN
<p>RADIS BEURRE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE</p> <p>POLENTA CRÉMEUSE <b>CAMEMBERT</b> FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS <b>FILET DE COLIN À LA CRÈME</b></p> <p>PÂTES <b>SAMOS</b> FRUIT DE SAISON <b>PAIN AUX CÉRÉALES</b></p>	<p>SALADE DE TOMATES HAMBURGER  <b>CROUSTI FROMAGE</b></p> <p>POTATOES / <b>MENU AMERICAIN</b> TOASTINETTE CÔNE AU CHOCOLAT <b>PAIN HAMBURGER PAS DE BAGUETTES</b></p>	<p>MELON AGNOLETTIS CÈPES ET MOZZARELLA</p> <p><b>BABYBEL</b> <b>YAOURT FERMIER BIO</b></p>	<p>CONCOMBRE RADIS MAÏS ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE <b>TARTE AUX LÉGUMES</b></p> <p>PURÉE DUBARRY <b>TOMME BLANCHE À LA COUPE</b> GAUFRE DE BRUXELLES</p>
LUNDI 09 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
<p>FÉRIÉ LUNDI PENTECÔTE</p> 	<p>MELON SAMOSSA DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES <b>CHAVROUX</b> CHOCOLAT LIÉGEOIS</p>	<p>SALADE DE COURGETTES AU BASILIC CUISSÉ DE POULET RÔTI <b>RAVIOLIS AUX FROMAGES</b></p> <p>RIZ <b>COMTÉ À LA COUPE</b> GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE <b>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</b></p> <p>PURÉE CRÉCY <b>VACHE QUI RIT</b> <b>YAOURT BIO AROMATISÉ DE LA FERME</b></p>	<p>CAROTTES CITRONNÉES JAMBON <b>ŒUFS DURS</b></p> <p>COQUILLETES EN SALADE <b>KIRI CHÈVRE</b> FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
<p>MELON SAUTÉ DE DINDE AU PAPRIKA <b>FALAFELS</b></p> <p>GRATIN DAUPHINOIS <b>CARRÉ FRAIS</b> COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>SALADE DE RADIS ET CAROTTES MEUNIÈRE DE POISSON SAUCE TARTARE</p> <p>RIZ <b>BOURSIN</b> FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE LAITUE ET TOMATES <b>BŒUF BRAISÉ FORESTIER</b> <b>STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC</b></p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES <b>EMMENTAL À LA COUPE</b> FROMAGE BLANC VANILLE</p>	<p>CRUDITÉS VARIÉES FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS <b>TARTE LÉGUMES PROVENÇALE</b></p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE <b>CANTAL À LA COUPE</b> YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE CAPELETTIS AUX FROMAGES</p> <p><b>STICK MIMOLETTE</b> FRUIT DE SAISON</p>
LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
<p>SALADE DE TOMATES <b>STEAK FROMAGER</b></p> <p>PURÉE 3 LÉGUMES <b>COMTÉ</b> FRUIT DE SAISON</p>	<p>PASTÈQUE BOUCHÉE À LA REINE <b>BOUCHÉE DE POISSON</b></p> <p>RIZ BIO <b>MUNSTER</b> <b>YAOURT SUCRÉ BIO DE LA FERME</b> <b>PAIN DE SEIGLE</b></p>	<p>SALADE DE CAROTTES BLANQUETTE DE VEAU <b>STEAK DE POIS ET LÉGUMES</b></p> <p>SPAETZLES <b>EMMENTAL A LA COUPE</b> <b>COMPOTE BIO</b></p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS <b>FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE</b></p> <p>SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES <b>SAINTE PAULINE</b>  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</p>	<p>SALADE DE BETTERAVES GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON <b>GRATIN DE COQUILLETES AU THON</b></p> <p><b>KIRI</b> FROMAGE BLANC</p>
LUNDI 30 JUIN				
<p>MELON ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE <b>POISSON MEUNIÈRE</b></p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE <b>EDAM AOP</b> YAOURT AROMATISÉ</p>				

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers