

Semaine 22 : du 26 au 30 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Oeuf mayonnaise	Melon	FÉRIÉ	Restaurant scolaire fermé
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de volaille au curry	Boeuf bourguignon	Longe de porc au cidre		
	Pâtes	Poêlée haricots verts champignons	Gratin de pommes de terre		
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages				
 DESSERT	Tarte au chocolat	Corbeille de fruits 	Crème à la noix de coco 		
 GOÛTER	Baguette moulée, fromage frais, fruit	Pain maïs, confiture, lait 	Gâteau maison, fruit 		

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 23 : du 02 au 06 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI  Végétarien
 ENTRÉE	Pâté de campagne		Tomate mozza	Melon / pastèque	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	Couscous 	Émincé de dinde à la provençale	Carbonara	Palet de légumes
	Piperade	Semoule 	Haricots verts persillés	Pâtes 	Flan de carottes
 PRODUIT LAITIER		Duo de fromages			
 DESSERT	Glace	Corbeille de fruits 	Yaourt fermier	Compote de fruit	Tarte aux pommes
 GOÛTER	Baguette moulée, beurre, fruit	Pain aux céréales, miel, jus de fruits	Gâteau maison, fruit 	Brioche confiture, lait 	Pain au maïs, fromage frais, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 24 : du 09 au 13 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE	FÉRIÉ		Pomelos	Betterave feta	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Steak haché	Poisson pané citron	Rôti de porc miel et épices 	Ravioles au fromage 
		Haricots verts à la tomate	Riz pilaf	Semoule Brocolis	
 PRODUIT LAITIER		Duo de fromages			Fromage
 DESSERT		Riz au lait	Glace petit pot	Corbeille de fruits 	Brownie crème anglaise
 GOÛTER		Pain au maïs, fromage frais, fruit	Baguette moulée, beurre, lait 	Gâteau maison, jus de fruits 	Pain aux céréales, confiture, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.