

# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 26 Mai au 20 Juin 2025



Lundi 26 Mai 2025	Lundi 2 Juin 2025	Lundi 9 Juin 2025	Lundi 16 Juin 2025
<b>Taboulé à la semoule <u>BIO</u></b> (11,13)  <b>Poisson meunière</b> (5,11) <b>Chou-fleur <u>BIO</u> persillé</b> (2)  <b>Fromage</b> (2)  <b>Bananes <u>BIO</u></b>	<b>Haricots verts en salade</b> (13)  <b>Steack haché <u>France</u></b> <i>(boulettes végétales)</i> <b>Gratin de courgettes</b> <i>(courgettes <u>BIO</u>)</i> (2)  <b>Salade de fruits frais</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>Coquillettes <u>BIO</u> en salade</b> (11,13)  <b>Omelette <u>BIO</u></b> (1)  <b>Épinards à la crème</b> (2)  <b>Fromage</b> (2)  <b>Fruit de saison <u>BIO</u></b>
Mardi 27 mai 2025	Mardi 3 juin 2025	Mardi 10 Juin 2025	Mardi 17 Juin 2025
<b>Menu "Élémentaire Bois de la Barthe"</b>  <b>Carottes <u>BIO</u> râpées aux dés d'emmental</b> (13)  <b>Poulet rôti <u>France</u></b> <i>(meunière végété)</i>  <b>Frites</b> <b>Mars glacé</b> (2,8,11)	<b>Oeufs <u>BIO</u> mimosa</b> (1,13)  <b>Lentilles <u>BIO</u> façon Dahl</b> (1,2,11)  <b>Riz <u>BIO</u> pilaf</b> (2)  <b>Fromage</b> (2) <b>Compote <u>BIO</u></b>	<b>Menu "Maternelle Maurice Fonvieille"</b>  <b>Concombres <u>BIO</u></b> (13)  <b>Poisson pané citron</b> (1,5,11) <b>Brocolis persillés</b> (2)  <b>Petit pot glacé vanille/Fraise</b> (1,2,11)	<b>Menu "Maternelle Bois de la Barthe"</b>  <b>Salade verte / maïs <u>BIO</u></b> (13)  <b>Hamburger bœuf <u>France</u> à la galette <u>Rösti</u></b> <i>(2,11)</i>  <i>(Hamburger)</i> <b>Fraises</b>
Jeudi 29 Mai 2025	Jeudi 5 Juin 2025	Jeudi 12 Juin 2025	Jeudi 19 Juin 2025
<b>FÉRIÉ</b>	<b>Tomates <u>BIO</u> en salade</b> (13)  <b>Dos de lieu frais à la provençale</b> (5)  <b>Pâtes fraîches <u>BIO</u></b> (1,2,11) <b>Fromage râpé</b> (2)  <b>Éclair au chocolat</b> (1,2,11)	<b>Macédoine de légumes</b> (1,13)  <b>Poulet entier rôti <u>BIO</u> <u>France</u> (Poisson)</b>  <b>Riz <u>BIO</u> aux légumes</b> (1,2,11)  <b>Fromage</b> (2) <b>Cerises</b>	<b>Betteraves/Maïs <u>BIO</u></b> (13)  <b>Tomates <u>BIO</u> farcies au porc <u>France</u></b> <i>(farce végété)</i>  <b>Ebly</b> (2,11) <b>Fromage</b> (2)  <b>Mousse au chocolat (<u>œufs</u> <u>BIO</u>) du chef</b> <i>(1,2,11)</i>
Vendredi 30 Mai 2025	Vendredi 6 Juin 2025	Vendredi 13 Juin 2025	Vendredi 20 Juin 2025
	<b>Fenouil aux pommes <u>BIO</u></b> (13)  <b>Rôti de porc <u>France</u></b> (2,11) <i>(saucisses végétales)</i> <b>Pois maraîchers <u>BIO</u></b> (2) <b>Yaourt bulgare <u>BIO</u> à la fraise</b> (2)	<b>Lentilles <u>BIO</u></b> (13)  <b>Tajine de légumes frais <u>BIO</u> Boulgour <u>BIO</u></b> <i>(1,2,11)</i>  <b>Fromage</b> (2)  <b>Poires melba</b>	<b>Pique-nique musical</b>  <b>Duo de melon/pastèque <u>BIO</u></b>  <b>Tarte thon tomates (tomates <u>BIO</u>)</b>  <b>Toast de Gouda</b> (2,11)  <b>Sablé citronné à la farine <u>BIO</u> du chef</b>

## Légende:



Repas végétarien

**BIO** Issu de Agriculture biologique

**BIO** BIO ET Local

Origine de la viande

*(substitut à la viande)*

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

**Crudité**

**Cuidité**

**Plat protidique, viande**

**Poisson, fruits de mer**

**Féculent, légumineuse**

**Laitage**

**Pâtisserie, biscuit, friture**

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles **BIO**, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.