

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

Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

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.