

# Menus des restaurants scolaires

**Du 2 au 6 juin 2025**

## Lundi

- Carottes râpées
- Emincé de pois et fèves bio en blanquette
- Riz basmati
- St Nectaire
- Mousse au chocolat

## Mardi

- salade de Pâtes
- Sauté de volaille
- Petits pois
- Yaourt végétal coco
- Banane

## Mercredi

- Concombres à la ciboulette
- Steak haché
- Purée de pommes de terre
- Fromage Blanc
- Kiwi

## Jeudi

- Betteraves vinaigrette
- Rôti de veau
- Coquillettes au beurre
- Tome Noire
- Flan pâtissier

## Vendredi

- Taboulé
- Poisson
- Meunière/citron
- Epinards à la crème
- Petit suisse
- Nectarine

**Du 9 au 13 juin 2025**

## Lundi

- Férié

## Mardi

- Pastèque
- Rôti de dinde
- Gratin de chou-fleur
- Saint Paulin
- Tarte aux fruits

## Mercredi

- Melon
- Omelette aux légumes
- Pomme de terre rissolées
- Yaourt velouté
- Pêche

## Jeudi

- Salade de lentilles
- Rosbeef Sauce Barbecue
- Purée de patate douce
- Fromage Blanc
- Fraises

## Vendredi

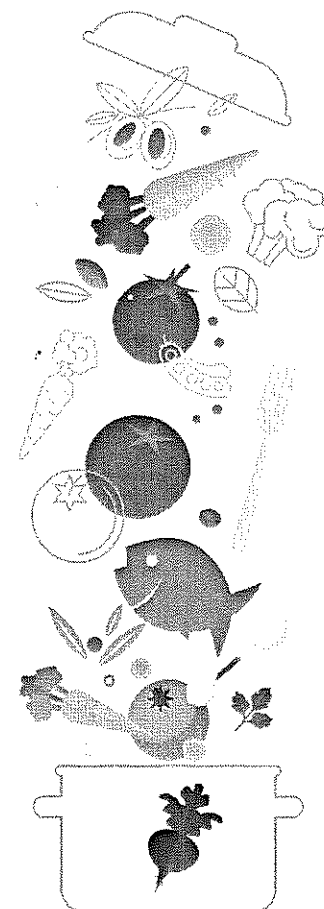
- Salade de fenouil à l'ananas
- Filet de cabillaud à l'anis
- Riz pilaf
- Panna cotta
- Coulis de fruits rouges

Scannez-moi !



**Diététicienne**  
Fanny Machat

**Elue en charge de la cuisine centrale**  
Valérie Taurisson



Allergènes : la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

🐟 : Poisson  
🌿 : Menu végétarien  
🍖 : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

# Menus des restaurants scolaires

**Du 16 au 20 juin 2025**

## Lundi

- Salade de Tomates
- Tajine d'agneau
- Semoule
- Petit suisse
- Pêche au sirop

## Mardi

- Melon
- Poulet rôti
- salade de Riz
- Emmental
- Compote gourde

## Mercredi

- Friand au fromage
- Beignets de Volaille
- Petits pois
- Yaourt nature
- Fraises

## Jeudi

- Concombres vinaigrette
- Boulette de pois chiche sauce tomate
- Pennes au basilic
- Edam
- Flan au chocolat

## Vendredi

- Taboulé
- Poisson
- Meunière/citron
- Epinards à la crème
- Cantal
- Abricots

**Du 23 au 27 juin 2025**

## Lundi

- Melon
- Bœuf Bolognaise
- Spaghettis
- Port Salut
- Compote de pommes

## Mardi

- Salade de blé andalouse
- Sauté de veau
- Ratatouille
- Fromage blanc
- Banane

## Mercredi

- Betteraves rouges vinaigrette
- Poulet rôti
- Pommes Paillasson
- Yaourt nature
- Nectarine

## Jeudi

- Salade niçoise
- Parmentier de Légumes
- Camembert
- Prunes

## Vendredi

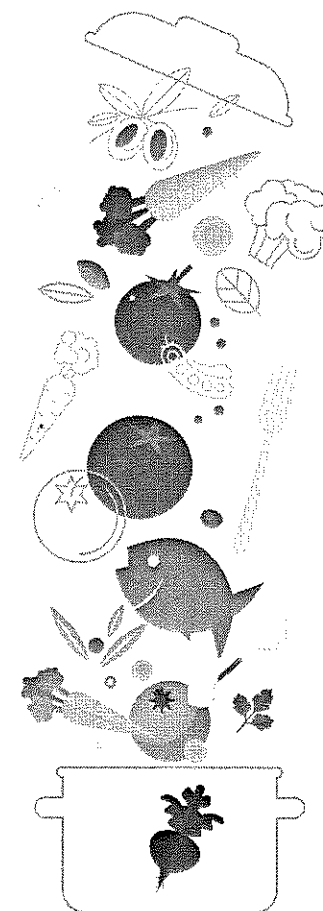
- Salade de tomates
- Mozzarella
- Cabillaud sauce citron
- Riz pilaf
- St Nectaire
- Ananas au sirop

Scannez-moi !



**Diététicienne**  
Fanny Machat

**Élue en charge de la cuisine centrale**  
Valérie Taurisson



**Allergènes :** la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

- : Poisson
- : Menu végétarien
- : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.

# Menus des restaurants scolaires

**Du 23 au 27 juin 2025**

## Lundi

- Melon
- Bœuf Bolognaise
- Spaghettis
- Port Salut
- Compote de pommes

## Mardi

- Salade de blé andalouse
- Sauté de veau
- Ratatouille
- Fromage blanc
- Banane

## Mercredi

- Betteraves rouges vinaigrette
- Poulet rôti
- Pommes Paillason
- Yaourt nature
- Nectarine

## Jeudi

- Salade niçoise
- Parmentier de Légumes
- Camembert
- Prunes

## Vendredi

- Salade de tomates Mozzarella
- Cabillaud sauce citron
- Riz pilaf
- St Nectaire
- Ananas au sirop

**Du 30 juin au 4 juillet 2025**

## Lundi

- Salade coleslaw
- Emincé de dinde au Curry
- Semoule aux légumes
- Chanteneige
- Crème au chocolat

## Mardi

- Pizza
- Rosbeef mayonnaise
- Carottes braisées
- Fromage blanc
- Pêche

## Mercredi

- Salade verte
- Chipolatas
- Petits pois
- Mimolette
- Compote de poire

## Jeudi

- Betteraves vinaigrette
- Burger végétarien
- Frites
- Cantal
- Abricots

## Vendredi

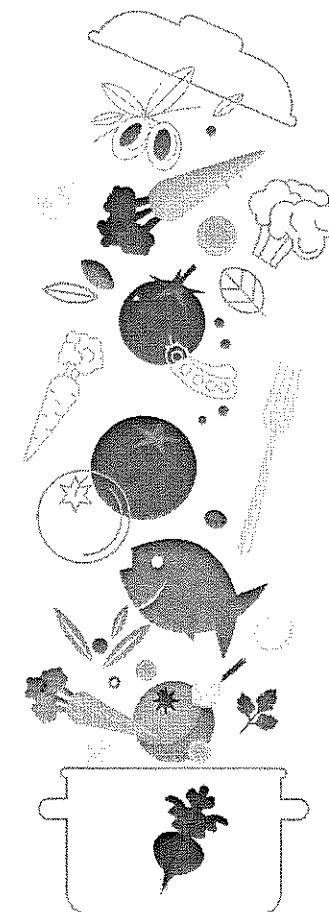
- Pastèque
- Paëlla au poisson
- Riz
- Petit Suisse
- Gâteau Basque

Scannez-moi !



**Diététicienne**  
Fanny Machat

**Élue en charge de la cuisine centrale**  
Valérie Taurisson



**Allergènes :** la liste des allergènes présents dans les recettes est consultable à la demande au Service Education.

- : Poisson
- : Menu végétarien
- : Viande de boucherie de qualité (Bœuf, Veau, Agneau)

En fonction des approvisionnements, les composants des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.