

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

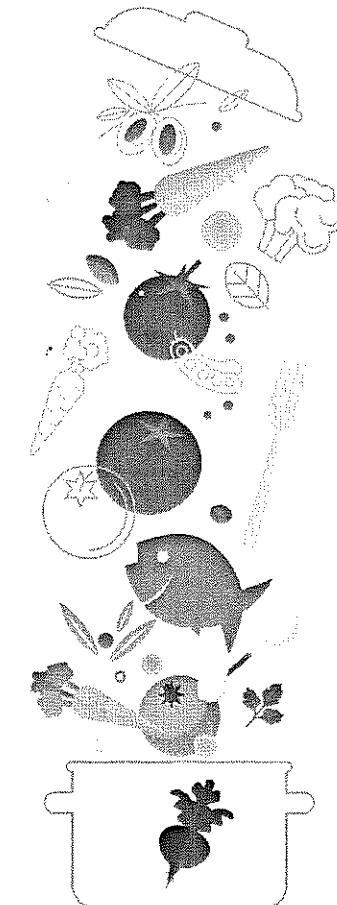
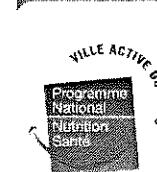
- Concombres à la ciboulette
- Steak haché
- Purée de pommes de terre
- Fromage Blanc
- Kiwi

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
- Fraise

Vendredi

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



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 (Boeuf, 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.

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Élue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

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

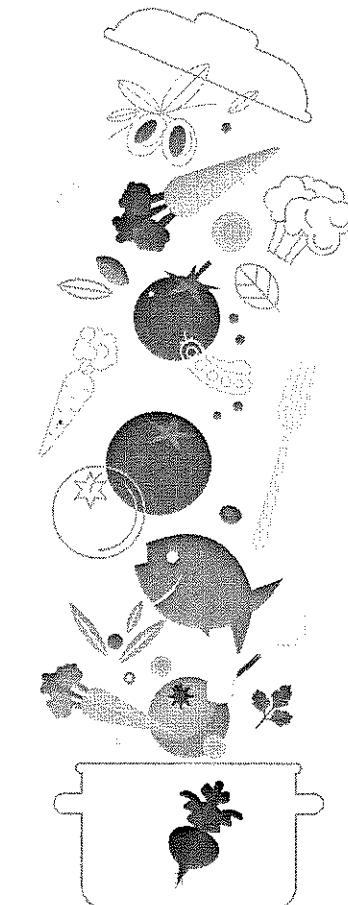
- Friand au fromage
- Beignets de Volaille
- Petits pois
- Yaourt nature
- Fraises

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

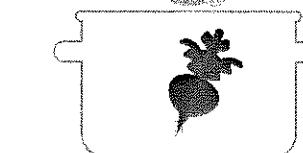
- Betteraves rouges vinaigrette
- Poulet rôti
- Pommes Paillasson
- Yaourt nature
- Nectarine

Jeudi

- Salade niçoise
- Parmentier de Légumes
- Camembert
- Prunes

Vendredi

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



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.

Scannez-moi !



Diététicienne
Fanny Machat

Elue en charge de la cuisine centrale
Valérie Taurisson

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

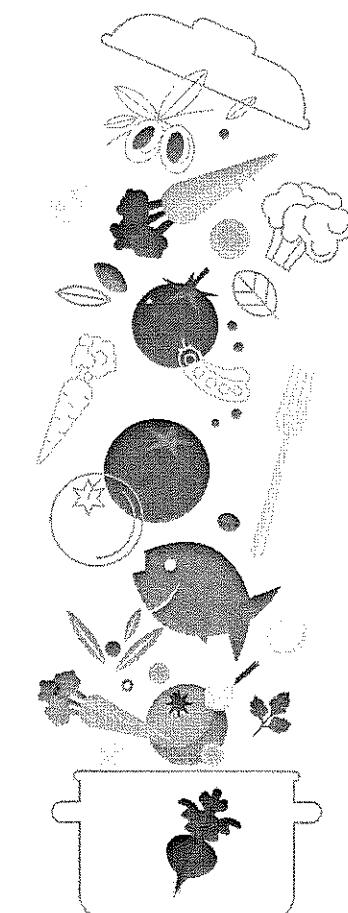
- Betteraves rouges vinaigrette
- Poulet rôti
- Pommes Paillason
- Yaourt nature
- Nectarine

Jeudi

- Salade niçoise
- Parmentier de Légumes
- Camembert
- Prunes

Vendredi

- Salade de tomates Mozarella
- 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
- Burgervégétarien
- 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 composantes des menus intègrent des produits labellisés sous signe de qualité et des produits locaux ainsi que des produits issus de l'Agriculture Biologique.