

Menus

Juin - Juillet 2025 (sans porc et sans viande)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité (Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



LUNDI

Du 2 au 6

Du 9 au 13

Du 16 au 20

Du 23 au 27

Du 30 au 4/07

Taboulé
Omelette au fromage
Semoule
Yaourt fruité



Salade tomate feta
Crêpes au fromage
Boulgour
Melon

Salade tex mex
Dos de lieu sauce indienne
Coquille
Saint Nectaire
Abricot

Salade Californienne
Poisson du jour sauce crème
Riz
Comté
Compote pomme fraise

MARDI

Salade de riz
Lasagne végétale
Salade
Pastèque

Macédoine de légumes
Boulettes végétales sauce kefta
Riz
Compote pomme cassis-
Biscuit

Toast au fromage
Œuf dur sauce crème
Gratin de chou-fleur
Fromage blanc

Betteraves
Quiche fromage
Salade
Yaourt framboise

Rillettes de thon
Terrine de poisson et
Crudités - Chips
Meule de Besac
Yaourt myrtille

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



JEUDI

Coleslaw
Omelette nature
Potatoes
Brownies chocolat blanc

Salade de pommes de terre
Quiche aux légumes
Salade
Brie
Gâteau marbré crème Anglaise

Salade Marco Polo
Poisson du jour sauce
curcuma
Carotte Vichy
Flan parisien

Salade au chèvre
Boulette végétales sauce épicée
Semoule
Pêche

Piémontaise végétarienne
Raviolis aux légumes
Salade
Tartelette aux fraises

VENDREDI

Concombre sauce bulgare
Merguez végétale sauce tomate
Coquille
Nectarine

Friand au fromage
Dos de colin sauce beurre
Nantais
Pomme de terre persillées
épinards
Salade de fruit d'été

Menu (élèves Louis Le Chatelier)
Melon
Bouchée au fromage
Spaghettis
Glace vanille-fraise

Carottes râpées
Samoussa aux légumes
Pommes noisette
Tomme Normande
Cerises

Œufs durs mayo
Hachis végétal
Salade
Entremet vanille

POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC – PAS DE CHANGEMENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.