





Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

Lundi

Pâtes

Salade de blé au thon Salade de blé nature

Sauté de bœuf à la provençale

Petits suisses aux fruits

Mardi

Rosette - Terrine de campagne - Blanc de dinde

Escalope de dinde grillée aux herbes

Gratin de courgettes « Fait Mais

lle flottante à la fraise Tagada · Fait Maison ·





<u>Mercredi</u>

Tomates mozzarella - Fait Maison - – Tomates vinaigrette

Côte de porc



Ratatouille - Quinoa

Fruit: Pomme

Jeudi

Samoussa aux légumes

Steak végétal sauce au poivre



Salsifis

Gâteau aux noisettes «

Vendredi

Chou-fleur vinaigrette – Œufs durs · Fait Maison





Parmentier de poisson - Fait Maison - (Pommes de terre







Crème pralinée « Fait Maison »











Poisson issu

de la pêche durable viande bovine française

Produit bio

Fait maison



produit local

viande porcine française



viande de veau française



volaille française

viande issue de l'union européenne

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10mg/l(exprimés en S02), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.

La Principale

Isabelle MAZEI

La Gestionnaire

Angélique BONNIN

Le Chef de cuisine

Christine COUDERT