





























Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 22	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 	
31 Mai Au 04 Juin	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade verte  3 Hamburger 4 Frites 5 Cantal  6 Glace 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Concombres  3 Cuisse de poulet à la moutarde 1 Épinards 5 Fromage blanc vanille 1 Pêche  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Avocat vinaigrette  3 Sauté de bœuf au paprika.  1 Carottes vichy  5 Cantal  4 6 Clafoutis aux cerises  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Salade de choux-fleurs 3 Dos de cabillaud au citron 4 Macaronis au gratin 5 Petit Suisse nature sucré 2 Fraises  	<ul style="list-style-type: none"> 4 7 Feuilleté au fromage 4 Flageolets 1 Ratatouille niçoise  5 6 Entremet à la pistache 2 Nectarine  	
SEMAINE 23	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 	
07 Juin au 11 Juin	<ul style="list-style-type: none"> 2 Asperges  3 4 Spaghettis bolognaise  5 Fourme d'Ambert  1 6 Compote  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Betteraves vinaigrette râpées  3 4 Raviolis de volaille à la tomate 5 Petit Suisse 2 Salade de fruits frais à la fleur d'oranger  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Brocolis aux amandes 3 Filet de merlu Meunière 4 Coquillettes au beurre 5 Emmental 2 Nectarine  	<ul style="list-style-type: none"> 4 Taboulé  3 Bœuf Provençale  1 Épinards braisés 5 Crème au chocolat 2 Abricots frais  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Tomates en salade  3 Omelette  1 Petits pois  5 Bûche de chèvre 4 6 1 Cake aux fruits confits  	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



Menu végétarien











En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant. Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France















Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 24	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
14 Juin au 18 Juin	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade Waldorf  3 Brochette de volaille 1 Duo de haricots  5 Cantal  4 5 6 Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Pastèque 3 Veau marengo  4 Purée de pommes de terre 5 Yaourt aux fruits 2 Cerises  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia 3 Escalope de dinde 1 Choux fleurs  5 Petit suisse nature sucre 2 Poire  	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pâtes 3 1 Œufs florentine  5 Saint Paulin 6 Sorbet aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Chou blanc aux raisins  3 7 Filet de colin pané 4 Riz pilaf * 5 Saint Nectaire  2 Abricots

SEMAINE 25	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
21 Juin au 25 juin	<ul style="list-style-type: none"> 1 Macédoine 3 Saumon sauce hollandaise 4 Purée de patates douces 5 Emmental 6 Flan nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Melon nature  3 Steak grillé échalote  4 Pommes à la boulangère  5 Cantal  2 Abricots  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Poireaux vinaigrette ■ 3 4 Quiche aux légumes 4 Blé 5 Yaourt brassé 2 Nectarine  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées à l'orange  3 4 Hachis Parmentier  5 Fromage blanc vanille 6 Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> 3 Salami 3 Sauté de veau aux olives  1 Courgettes sautées à la Provençales  5 Coulommiers 2 Pomme 

1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
-------------------------	------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



Menu végétarien















En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant. Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France



Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 26	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
28 juin au 02 juillet	<ul style="list-style-type: none"> 1 Chou-fleur mimosa  3 Spaghettis bolognaise  5 Camembert 2 Pêche  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Pastèque  3 1 Omelette aux champignons  1 Épinards 5 Fourme d'Ambert  4 6 1 Tarte aux poires  	Menu suivant le nombre de convives	<ul style="list-style-type: none"> 2 Radis beurre  3 Dos de cabillaud sauce meunière 4 Pâtes 3 saveurs 5 Emmental 1 Compote pommes  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade verte  3 Hamburger 4 Frites 5 Cantal  6 Glace 	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

