



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 16 juin au 4 juillet 2025

Escale aux Antilles				
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Rillettes de poisson blanc MSC Boulettes au porc sauce au thym Haricots verts persillés bio Vache qui rit Fruit de saison	Tomates HVE vinaigrette au Xérès Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre ravigotée Brie Compote pomme banane	Melon Jambon blanc Printanière de légumes CE2 Carré de Ligueuil Liégeois chocolat	Accras de morue Poulet coco curry Riz créole Yaourt nature Flan coco	Concombre HVE vinaigrette Colin MSC sauce nantua Purée de courgettes CE2 Mimolette bio Banane bio
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette Lasagnes aux légumes Camembert bio Gélifié vanille	Tomates HVE vinaigrette Rôti de boeuf bio froid Salade de riz bio à la méridionale Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Chipolatas Chips Verre de lait Gâteau au yaourt	Pâté de campagne et cornichon Colin label MSC sauce colombo Purée de pommes de terre Petit cotentin Melon HVE	Concombre HVE vinaigrette à la menthe Sauté de poulet BBC basquaise Ratatouille Tomme blanche Compote pomme fraise
Pique-nique de fin d'année				
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin Jambon blanc Petits pois bio Brie Fruit de saison	Salade verte et croûtons vinaigrette Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre, maïs et tomates Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin Mousse au chocolat au lait	Beignets de chou fleur Filet de colin MSC sauce crème Semoule bio Vache picon Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf	Melon HVE Roti de dinde et ketchup Salade de haricots verts bio vinaigrette Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat	Tomates cerise Sandwich pain de mie au thon (à garnir) Chips Edam bio Abricots

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable