



Restauration scolaire

MENUS DU 02/06/2025 au 04/07/2025

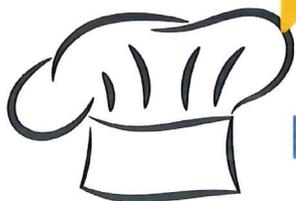
LUNDI 02/06/25	MARDI 03/06/25	JEUDI 05/06/25	VENDREDI 06/06/25
Boulette en sauce ^v Boulette végé Pates coudes Fromage buchette Compote d'été	Salade verte / tomate bio Omelette au fromage Haricots beurre Tarte pommes	Repas végétarien Cordon bleu végétarien Petits pois / carottes Yaourt à boire Cake chocolat(maison)	Laitue dès d'edam Filet de colin Gratin courgettes gratinées Melon
LUNDI 09/06/25	MARDI 10/06/25	JEUDI 12/06/25	VENDREDI 13/06/25
FERIE	Salade niçoise Œuf dur ^v mayo Fromage Cocktail de fruits frais	Tomates feta basilic Fish and chips Ratatouille / riz Yaourt bio	Melon Chipolatas ^v aux herbes Chipolatas végé Gratin dauphinois Bâtonnet de glace
LUNDI 16/06/25	MARDI 17/06/25	JEUDI 19/06/25	VENDREDI 20/06/25
Carottes râpées Tortillas PdT Haricots vert en sauce Fromage blanc bio	Soupe de poisson/croutons Filet de colin Pomme de terre safranées Mousse chocolat	Repas végétarien Pizza maison au fromage Salade complète végétarienne Sunday	Salade César (poulet ^v ou nuggets végé salade romaine crouton parmesan oeuf ...) Donuts
LUNDI 23/06/25	MARDI 24/06/25	JEUDI 26/06/25	VENDREDI 27/06/25
Repas fin d'année : Menu plage Beausoleil Betterave lanière Saute basquaise ^v Sauté vege basquaise Riz pilaf Petit filous	Repas fin d'année Menu plage Brossollette Salade verte Lasagne de bœuf ^v Lasagne vége Eclair vanille	Repas fin d'année Menu plage Prévert Friand fromager Œuf dur béchamel Gratin d'épinard Melon	Repas végétarien Steack végétarien Pates au pistou Fromage Pastèque
LUNDI 30/06/25	MARDI 01/07/25	JEUDI 03/07/25	VENDREDI 04/07/25
Repas végétarien Salade de lentille Crispy d'or Jardinière de légumes Crème dessert chocolat	Taboulé à la menthe Pépite de filet de colin Courgettes braisées Flan caramel	Salade de pâtes basilic Œuf dur Babybel Pastèque	Melon Steak haché ^v Steak végé En sauce Patatoes Cornet glacé

^v provenance FRANCE

Code couleur alimentaire : Proteine Lipide Laitage Fruits/Légumes Féculent Présence de pain dans tous nos menus



Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.
Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdomadaire. Ces menus sans viande ni poisson sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio.



LA CUISINE SORT DANS LA COUR
POUR SON REPAS

“DATES DES MENUS PLAGE”

lundi 23/06/25
école Beausoleil

Mardi 24/06/25
école P-Brossolette

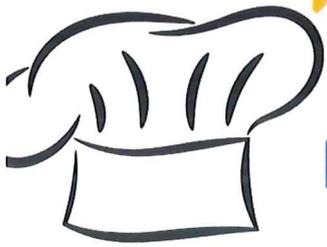
Jeudi 26/06/25
école J-Prévert



POUR INSTALLER CORRECTEMENT VOS
ENFANTS N'oubliez pas :

- LEUR SERVIETTE OU FOUTAS...
- LEUR CASQUETTE OU CHAPEAU





LA CUISINE SORT DANS LA COUR
POUR SON REPAS

“MENU PLAGE”

Entrée

Barquette fraîche: Tomates cerises,
billes de mozzarella, morceaux de
melon, feuilles de basilic



Plat

Hot dog & frites ,
accompagnés de mayo et ketchp

Dessert

Cornetto vanille ou chocolat

