

Menus scolaire et alsh du 02 au 13 juin 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
02 / 06	betteraves rouges	échine de porc sauce charcutière	frites		fromage blanc *
mardi		repas végétarien			
03 / 06	pomelos *	pennes à l'andalouse		camembert *	pâtisserie
mercredi					
04 / 06	champignons à la grecque	boulettes de bœuf à la tomate	poêlée celtique	yaourt nature *	kiwi * et autres fruits de saison
Jeudi					
05 / 06	pâté de foie cornichons	dos de cabillaud sauce crevettes	blé haricots beurre	fromage de chèvre *	glace
Vendredi		repas végétarien			
06 / 06	carottes *	croque monsieur au cheddar salade verte *  (non assaisonnée)			banane * et autres fruits de saisons
Lundi					
09 / 06	férié				
Mardi					
10 / 06	taboulé	bœuf au jus	printanière de légumes	yaourt nature *	pomme * et autres fruits de saison
Mercredi					
11 / 06	salade, œufs, croûtons	escalope de poulet à la crème	coquillettes	tomme catalanne *	poire au chocolat
Jeudi		repas végétarien			
12 / 06	pizza aux fromages	chili sin carné		cantal *	nectarine * et autres fruits de saison
Vendredi					
13 / 06	tomates *	filet d'églefin sauce estragon	poêlée méridionale		entremet

sous réserve de modifications



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles