

Menus scolaire et alsh du 16 au 27 juin 2025



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
16 / 06	betteraves cuites		moussaka aux petits légumes	entremont *	pêche * et autres fruits de saison
mardi					
17 / 06	melon *	sauté de veau au paprika	quinoa	coulommier *	compote de fruits
mercredi					
18 / 06	batavia, mimolette et noix*	poisson du jour échalotes	petits pois carottes	fromage blanc*	fraises* et autres fruits de saison
Jeudi					
19 / 06	choux rouges *	poulet et son jus	frites	carré des écluses *	glace
Vendredi			repas végétarien		
20 / 06	tomates *		pâtes aux champignons sauce crémeuse	edam*	boudoir crème anglaise
Lundi					
23 / 06	rillettes	filet de merlu à l'aneth	poêlée bretonne	tome laqueuille *	pommes * et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
24 / 06	crêpes au fromage		lasagne du soleil salade verte * (non assaisonnée)	brie *	ananas* et autres fruits de saison
Mercredi					
25 / 06	concombre *	sauté de bœuf aux oignons	flageolets verts		semoule au lait
Jeudi					
26 / 06	pique nique	duo pastèque * /melon *	sandwich(beurre, jambon) chips	emmental* abricots *	buffet pour les adultes
Vendredi					
27 / 06	harcicots verts à la vinaigrette	paupiette de dinde sauce forestière	riz pilaff	pont l'évêque *	banane* et autres fruits de saison

sous réserve de modifications



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