

# Restauration scolaire

## MENUS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 25 »</b> <b>Du 16 juin au 20 juin</b> <b>2025</b>	Salade concombre, tomate et féta Aiguillette pané blé Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison	Betterave bio Roti de bœuf froid sauce mayonnaise Poisson froid sauce mayonnaise Haricots verts persillés Crème dessert caramel bio	Salade de riz et tomate Poisson à la criée sauce citron Courgettes Fromage bio Semoule au lait	Taboulé à la menthe Emincé de veau à la crème Galette de quinoa Epinard crème Fromage blanc bio
<b>Semaine « N° 26 »</b> <b>Du 23 juin au 27 juin</b> <b>2025</b>	Salade de coquille bio maïs et œuf Boulette pane Blé à la thai Poêlée légume d'été Yaourt au fruit Fruit de saison	Salade verte bio thon Brochette de poisson citron Fusilli bio au pesto Yaourt sur coulis de fruit bio	Menu élaboré par les enfants du CME Menu Portugais Gaspacho Accras de morue Riz aux deux poivrons Yaourt nature bio Pasteis de nata	Melon Steak haché Galette de légume falafel Frite Yaourt à boire Bâtonnet de glace Menu cinéma pour les CM2 école Tatière et Lucie Guimet

\*Plats proposés en alternative à la viande

\*\*Plats préparés à base de produits bio ou AOP ou Label rouge

**Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock.**

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.