

Menus du lundi 2 juin au lundi 30 juin 2025

	du 2 juin au 6 juin 2025	du 10 juin au 13 juin 2025	Du 16 au 20 juin 2025	du 23 au 27 juin 2025	Lundi 30 juin 2025
lundi	Crudités Saucisses Petits pois Yaourt Fruits	FERIE	Maquereaux - Sardines Merguez Poêlée forestière Yaourt Fruits	Crudités variées Rôti de bœuf Piperade Laitage Fruits	Crudités Faux-filet Frites Pâtisserie Fruits
mardi	Tomates - Concombres - Melon Quiche aux légumes Salade Pâtisserie Fruits	Concombres - Taboulé Emincé de porc Haricots beurre Yaourt Fruits	Crudités Filet de saumon Blé à la tomate Riz au lait Fruits	Salade composée Spaghettis Carbonara Flamby Fruits	
mercredi	Asperges - Salade composée Rôti de bœuf Spaghettis Laitage Fruits	Charcuterie Filet de julienne Semoule Riz au lait Fruits	Asperges - Tomates - Concombres Rôti de porc à la moutarde Purée maison Glace Fruits	Salade de riz - Tomates Merguez Semoule Glace Fruits	
jeudi	Crudités Filet de dinde Brocolis Laitage Fruits	Salade composée Cuisse de poulet Jardinière de légumes Fromage blanc Fruits	Charcuterie Filet de lieu Carottes au beurre Yaourt Fruits	Taboulé - Crudités Moussaka végétarienne Yaourt Fruits	
vendredi	Charcuterie Filet de poisson Pommes noisettes Yaourt Fruits	Crudités Chili con carne Riz Laitage Fruits	Concombres - Radis Escalope de volaille Pâtes Liégeois Fruits	Charcuterie Filet de poisson Haricots plats Mousse au chocolat Fruits	

repas Viande : 13
repas Poisson : 5
repas sans viande ni poisson : 2

Les légumes et Les légumes et fruits frais sont de Les légumes et fruits frais sont de s Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole



Philippe Roche

Proviseur

Gwendal Thibault

Agent-Comptable

Odile Félix

Infirmière