



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI 2025



Produit Bio Produit bio ET local Composante Bio et équitable Repas végétarien Produits transformés (PT)

SEMAINE 19	lun 5	mar 6	mer 7	jeu 8	ven 9
HORS D'OEUVRES	Betteraves râpées	Radis	Carottes râpées	Férialé	Soupe de lentilles corail
VIANDE	Jambon	Sauté de veau aux haricots coco	Sauce de poisson à la crème		Pizza aux légumes et fromage de chèvre
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois et carottes	Riz	Semoule		Salade verte
DESSERT	Gâteaux maison au yaourt	Flan Fruit	Fromage Fruit		Fruit
SEMAINE 20	lun 12	mar 13	mer 14	jeu 15	ven 16
HORS D'OEUVRES	Sardines à l'échalote	Concombres	Carottes râpées	Betteraves râpées	Radis
VIANDE	Lentilles carottes	Sauté de porc	Sauté de poulet aux légumes	Lasagnes aux légumes et lentilles corail	Poisson et sauce de légumes
ACCOMPAGNEMENT		Gratin de courgettes et pommes de terre	Riz		Semoule
DESSERT	Gâteaux aux pommes maison	Yaourt Fruit	Fromage Fruit	Fruit	Fromage Fraises
SEMAINE 21	lun 19	mar 20	mer 21	jeu 22	ven 23
HORS D'OEUVRES	Concombres	Carottes râpées	Betteraves râpées	Haricots verts	Salade de lentilles vertes
VIANDE	Jambon	Poisson en sauce au four	Sauté de veau aux haricots rouge	Cuisses de poulet au four	Pizza aux légumes et au fromage de chèvre
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au fromage	Pommes de terre vapeur	Riz	Frites	Salade verte
DESSERT	Gâteaux maison	Yaourt Fruit	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fruit
SEMAINE 22	lun 26	mar 27	mer 28	jeu 29	ven 30
HORS D'OEUVRES	Salade verte et fromage	Concombres	Radis	Férialé	Pas de classe
VIANDE	Lentilles aux carottes	Sauté de veau aux pois chiches	Sauté de porc aux légumes		
ACCOMPAGNEMENT		Semoule	Pâtes		
DESSERT	Cookies maison	Fromage Fruit	Yaourt Fruit		

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des produits disponibles chez nos fournisseurs.

*Aides européennes à destination des écoles pour la distribution de fruits, légumes et produits laitiers

