

Menus

de la restauration scolaire

Cuisiné le matin, consommé le midi !



Lundi 29 mai—FERIE

Mardi 30 mai
Carottes râpées vinaigrette
Riz bio cantonais
(Riz bio / petit pois / omelette)
Fromage
Fruit de saison



Centre de loisirs
Mercredi 31 mai
Tomates / mozzarella
Sauté de dinde à la provençale
Pommes de terre vapeur
Flan caramel

Jeudi 01 juin
Salade verte / croutons / emmental
Saucisses
Lentilles cuisinées
Sorbet

Vendredi 02 juin
Tarte au fromage
Poisson meunière
Ratatouille
Fromage
Fruit de saison

Lundi 05 juin
Taboulé
Escalope de dinde paprika
Courgettes ail et persil
Fromage
Fruit de saison

Mardi 06 juin
Salade vinaigrette
Hachis Parmentier de bœuf
Fromage
Fruit de saison

Mercredi 07 juin
Salade de pâtes
Pépites de poulet
Poêlée de légumes de saison
Fromage
Compote

Jeudi 08 juin
Concombres / féta / olives
Petits légumes, semoule bio, pois
chiches aux saveurs orientales
Liégeois vanille



Vendredi 09 juin
Salade de betteraves
Calamars à l'armoricaine
Boulgour
Yaourt nature sucré

Lundi 12 juin
Salade de mâche vinaigrette
Quenelles nature sauce champignons
Quinoa bio
Petit suisse aux fruits



Mardi 13 juin
Salade de tomates / fromage / maïs
Spaghettis carbonara + râpé
Salade de fruits

Mercredi 14 juin
Salade verte / emmental
Filet de cabillaud sauce crustacée
Gnocchis
Glace

Jeudi 15 juin
Pizza au fromage
Haut de cuisse de poulet rôti
Carottes sautées
Fromage
Fruit de saison

Vendredi 16 juin
Salade de lentilles / féta
Poisson pané + citron
Haricots verts persillés
Crème dessert chocolat

Lundi 19 juin
Salade pois chiche
Pépites de poulet
Epinards à la crème + croutons
Fromage
Fruit de saison

Mardi 20 juin
Salade iceberg / emmental
Filet de colin sauce oseille
Blé tendre
Glace

Mercredi 21 juin
Salade de boulgour bio
Emincé de dinde au jus
Courgettes sautées
Fromage
Fruit de saison

Jeudi 22 juin
Saucisson / beurre
Couscous d'agneau
Semoule et légumes
Yaourt sucré

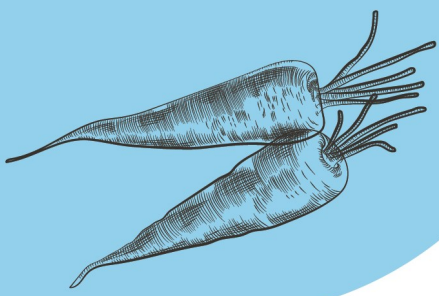
Vendredi 23 juin
Salade de tomates / mozzarella
Tortellinis au fromage
Compote de fruit



Menu végétarien

Pour un menu équilibré : 1 Fruit et / ou légume • 1 produit céréalier • 1 produit laitier • 1 source de protéine animale ou végétale
Toutes nos viandes sont d'origine française • Les menus sont susceptibles de changer en fonction des conditions d'approvisionnement.

Mise à jour le 20/03/2023



Menus

de la restauration scolaire

Cuisiné le matin, consommé le midi !



Centre de loisirs

Lundi 26 juin
 Salade de betteraves
 Riz bio cantonais
 (Riz bio / petit pois / omelette)
 Fromage
 Fruit de saison



Mardi 27 juin
 Tomates cerises
 Sandwich jambon
 Chips
 Fromage
 Compote à boire



Mercredi 28 juin
 Tarte au fromage
 Escalope de poulet au jus
 Epinards à la crème
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi 29 juin
 Salade de blé / emmental
 Navarin d'agneau
 Ratatouille
 Sorbet

Vendredi 30 juin
 Salade verte vinaigrette
 Lasagnes de saumon
 Liégeois chocolat

Lundi 03 juillet
 Taboulé
 Poisson pané + citron
 Courgettes sautées
 Fromage
 Fruit de saison

Mardi 04 juillet
 Pizza au fromage
 Sauté de porc aux épices
 Haricots verts sautés
 Fromage
 Fruit de saison

Mercredi 05 juillet
 Salade verte
 Gratin de pâtes au jambon
 Fromage blanc sucre ou coulis

Jeudi 06 juillet
 Salade de tomates / mozzarella
 Dahl de lentilles
 Pommes Rösti
 Petit suisse aux fruits



Vendredi 07 juillet
 Melon
 Salade repas
 Fromage
 Glace

Menu végétarien

Pour un menu équilibré : 1 Fruit et / ou légume • 1 produit céréalier • 1 produit laitier • 1 source de protéine animale ou végétale
 Toutes nos viandes sont d'origine française • Les menus sont susceptibles de changer en fonction des conditions d'approvisionnement.