RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN, CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 25 mai FERIE	Mardi 26 mai—Menu fraîcheur Salade de pois chiches Rôti de dinde froid + ketchup Salade de haricots verts Fromage Fruit de saison	Mercredi 27 mai Salade de pâtes bio Saucisses à la volaille Poêlée de légumes Laitage	Jeudi 28 mai Salade verte vinaigrette Pois chiches, légumes Semoule bio aux saveurs orientales Fromage Fruit de saison	Vendredi 29 mai Salade de tomates / emmental Calamars à l'armoricaine Boulgour bio Sorbet
Lundi 01 juin Salade de pommes de terre / gruyère Sauté de veau marengo Carottes sautées Glace	Mardi 02 juin Tarte au fromage Poisson meunière Ratatouille Yaourt nature + sucre	Mercredi 03 juin Salade de concombre Tortellinis au fromage Fromage Fruit de saison	Jeudi 04 juin Salade d'avocat / mayonnaise Nouilles sautées au porc Fromage Fruit de saison	Vendredi 05 juin– Menu fraîcheur Nems / salade verte Salade de riz Fromage Fruit de saison
Lundi 08 juin—Menu fraîcheur Salade de betteraves vinaigrette Pilon de poulet froid Taboulé Fromage Fruit de saison	Mardi 09 juin Pizza au fromage Œufs durs Epinards à la crème Crème dessert chocolat	Mercredi 10 juin Radis / beurre Escalope de dinde au jus Petits pois / carottes Fromage Compote de fruit	Jeudi 11 juin *Menu Italien* Salade de tomates / mozzarella Spaghettis carbonara + râpé Glace italienne	Vendredi 12 juin Salade de quinoa / féta / olives Poisson pané + citron Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison
Lundi 15 juin Salade de mâche / emmental Quenelles nature sauce champignons Tendres perles bio Sorbet	Mardi 16 juin Salade de blé bio Pépites de poulet Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Mercredi 17 juin Salade de tomates vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons Semoule bio Laitage	Jeudi 18 juin—Menu fraîcheur Salade de concombre Jambon Salade de pâtes Flan caramel	Vendredi 19 juin Taboulé Filet de colin sauce oseille Poêlée de légumes Fromage Salade de fruits

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.

SAINT-MARTIN-DE-CRAU PROVENCE

Mise à jour le 05/01/2026

RESTAURATION SCOLAIRE

MENU

CUISINÉ LE MATIN,
CONSOMMÉ LE MIDI !

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Salade de lentilles Poulet Ratatouille Crème dessert chocolat	Tomates cerises Sandwich jambon / emmental Chips Glace	Salade de boulgour bio Poisson meunière Carottes sautées Fromage Fruit de saison	Salade de tomates vinaigrette Tortellinis au fromage Fromage Fruit de saison	Pizza au fromage Pépites de colin Haricots verts persillés Yaourt aux fruits
Lundi 29 juin	**Mardi 30 juin**	**Mercredi 01 juillet**	**Jeudi 02 juillet**	**Vendredi 03 juillet**
Rôti de dinde froid / ketchup Salade de pois chiches Fromage Fruit de saison	Taboulé oriental Œuf dur Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes italienne Fromage Compote + biscuit	Jambon Salade de riz Fromage Glace	Aïoli froid Fromage Fruit de saison

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.

SAINT-MARTIN-DE-CRAU PROVENCE

Mise à jour le 05/01/2026