



MENUS

Du 3 juin 2024 au 28 juin 2024



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

S23 3 au 7/06

Friand avec salade
Sauté bœuf au chorizo **BBC**
Poêlée maraîchère
Yaourt au chocolat **BIO**

Tomate au basilic *Pain Bio*
Jambon
Purée de pomme de terre
Brie **BIO**
Compote pomme abricot **BIO**

Salade de quinoa **BIO**
Filet de poulet
Courgette à la tomate
Emmental râpé **BIO**
Entremet au caramel

Menu Végétarien
Batavia à la feta
Boulette de pois et blé
Semoule de couscous **BIO**
Tome blanche
Fraises

Pâté de campagne
Poisson
Riz aux légumes **BIO**
Verre de lait **BIO**
Pomme

Goûter

Pain, fromage

Pain, pâte à tartiner BIO, lait BIO

Pain, confiture abricot ,lait BIO

Barre 4/4 ,yaourt aromatisé

S24 10 au 14/06

Radis
Hachis parmentier bœuf
Laitue
Yaourt nature **BIO**

Menu Végétarien
Salade verte mimolette
Omelette **BIO**
Frites
Sorbet aux fruits

Pain Bio
Piémontaise
Rôti de porc
Jeunes carottes cumin
Emmental **BIO**
Poire

Pastèque
Cordon bleu
Petits pois cuisinés **BIO**
Fromage blanc aux fruits

Carottes râpées **BIO**
Sauté de veau Marengo
Poêlée Bretonne
Six de Savoie
Tarte aux pommes

Goûter

Pain, fromage

Lait BIO, crêpes

Pain, compote, lait BIO

Pain, confiture fraise, lait BIO

S25 17 au 21/06

Tarte au chèvre & salade
Poisson sauce armoricaine
Trio de légumes
Yaourt aromatisé **BIO**

Menu Végétarien
Œufs durs & tomate
Galette boulgour pois chiche
Purée verte
Yaourt à la mangue **BIO**

Duo melon & pastèque menthe
Escalope de porc **BBC**
Beignets de brocolis
Flan au caramel

Tomate à la ciboulette
Saucisse de volaille
Lentilles cuisinées **BIO**
Fromage blanc **BIO**

Salade à la Grecque
Steak de bœuf (race à viande)
Pommes de terre mitraille
Pêche

Goûter

Pain , barre chocolat, lait BIO

Biscuit goûter, compote, lait BIO

Lait BIO, pain, confiture fraise

Pain, fromage

S26 24 au 28/06

Betteraves rouges **BIO**
Porc au curry **BBC**
Printanière de légumes
Camembert **BIO**
Mousse au chocolat

Menu Végétarien
Salade aux 2 fromages
Tortelloni à la tomate
Abricot

Courgettes râpées
Blanquette de volaille
Mélange de céréales **BIO**
Kiri **BIO**
Cocktail de fruits

Menu proposé par le CME
Melon
Poisson pané sauce citron
Riz **BIO**
Sorbet aux fruits
Diabolo banane kiwi

Pain Bio
Haricots verts à la tomate
Rôti de dinde
Duo carottes & pomme vapeur
Semoule au lait

Goûter

Choco vanille, lait BIO

Lait BIO chocolaté, pain beurre

Pain fromage

Pain, confiture abricot, lait BIO

BIO

Plat élaboré tout ou en partie avec des produits issus de l'agriculture biologique



Poisson frais - Criée de Concarneau

BBC



Filière Bleu Blanc Cœur

Fait maison

Pain Bio

Les menus sont validés par une diététicienne.

Un repas végétarien est servi par semaine (Loi EGalim 3)

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible sur demande en restaurant scolaire à chaque repas

! A noter : les menus peuvent varier selon les aléas de livraisons ou des impératifs de services