

Menus de la Semaine du 23 au 27 Juin 2025

Mise à jour le 20/06/25



Découvrir pour mieux grandir

C'EST LA FÊTE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu ovo-lacto Végétarien			Menu ovo-lacto Végétarien	Repas de Fin D'année
<p>Betteraves Coquillettes mayonnaises au curry</p> <p>Quenelle sauce mornay</p> <p>Epinards branche béchamel</p> <p>Coulommiers Emmental</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Cookies Petit fromage blanc fruit Jus de raisin</p>	<p>Carottes râpées Salade</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>St Nectaire Gouda</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Pain confiture Fruit Jus d'ananas</p>	<p>Pommes de terre ciboulette</p> <p>Salade façon Waldorf (cèleri branche, pomme, raisin, mayonnaise)</p> <p>Emincé de porc * Sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature sucré Fromage blanc nature</p> <p>Compote de Marcoussis Crumble maison</p> <p>Génoise fraise Compote pomme abricot Jus multifruit</p>	<p>Gaspacho tomate et poivrons</p> <p>Sauce lentille verte tomate façon bolognaise</p> <p>Pâte Pennes</p> <p>Yaourt brassé citron Yaourt brassé framboise</p> <p>Fruits de saison au choix</p> <p>Etoile fourré abricot Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Melon Pastèque</p> <p>Fish burger Sauce tartare (mayonnaise, capre, cornichon, cerfeuil, ciboulette)</p> <p>Pomme quartier avec peau</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Biscuits nappés chocolat Petit fromage frais sucré Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plât végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien