

RESTAURATION SCOLAIRE

Du 26 MAI au 04 JUILLET 2025

LUNDI 26 mai	MARDI 27 mai
Boulette de bœuf sauce échalote 	Melon 
Crozet au beurre	Lasagne épinard chèvre 
Fromage blanc vanille 	Camembert 
Fruits de saison 	Crème vanille 

-SEMAINE 22-

LUNDI 02 juin	MARDI 03 juin	JEUDI 05 juin
Macédoine mayonnaise	Pizza végété 	Salade de chou composée 
Petit salé 	Saucisse végétarienne 	Paëlla 
Lentille à la paysanne 	Purée de potiron 	Tomme blanche 
Liégeois aux fruits	Crème dessert	Fruit de saison 

-SEMAINE 23-

LUNDI 09 juin	MARDI 10 juin	JEUDI 12 juin
Salade Coleslaw 	Cordon bleu végété	Surimi mayonnaise
Sauté de porc 	Rösti de pommes de terre	Chipolata 
Ebly 	Camembert 	Petits pois/carottes 
Petit suisse 	Compote fruits rouges SSA 	Ile flottante

-SEMAINE 24-

RESTAURATION SCOLAIRE

Du 26 MAI au 04 JUILLET 2025

LUNDI 16 juin	MARDI 17 juin	JEUDI 19 juin
Choux fleurs mimosa 	Melon 	Asperge à la vinaigrette 
Fish and chips 	Quenelles en gratin 	Cassoulet maison 
Beaufort râpé 	Duo de carottes au beurre 	Meule de Savoie 
Fruit de saison 	Crème dessert	Fruit de saison 

-SEMAINE 25-

LUNDI 23 juin	MARDI 24 juin	JEUDI 26 juin
Taboulé	Betteraves cubes 	Tomates mozzarella 
Côte de porc charcutière 	Hachi Parmentier végétal 	Couscous viande garni maison 
Brocolis au beurre 	Velouté aux fruits 	Comté 
Coulommiers	Onctueux fraise	Compote de cerise 

-SEMAINE 26-

LUNDI 30 juin	MARDI 01 juillet	JEUDI 03 juillet
Samoussa aux légumes	Salade grecque 	Porc à l'ananas 
Poulet basquaise 	Gratin de macaroni végétal 	Gratin de pdt 
Duo de courgettes	Cantal 	Yaourt nature 
Fruits de saison 	Beignet à la framboise	Crème dessert

-SEMAINE 27-