

## Restauration Scolaire - Menus du 28 avril au 23 mai 2025

<b><i>Lundi 28 avril</i></b>	<b><i>Mardi 29 avril</i></b>	<b><i>Jeudi 1<sup>er</sup> mai</i></b>	<b><i>Vendredi 02 mai</i></b>
Salade de PDT tomates et maïs Sauté de dinde FR Chou-fleur Yaourt aromatisé Orange BIO	Betteraves BIO vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale  Edam BIO Poire	Féried	Concombre sauce raïta Emincé de cuisse de poulet Tandoori Riz de Camargue IGP créole Fromage blanc BIO coulis de fruits jaunes Gâteau du chef à la cannelle
<b><i>Lundi 05 mai</i></b>	<b><i>Mardi 06 mai</i></b>	<b><i>Jeudi 08 mai</i></b>	<b><i>Vendredi 09 mai</i></b>
Radis rose - beurre Filet de colin d'Alaska sauce curcuma Blé pilaf Buchette lait mélange Gaufre liégeoise	Beignet de chou-fleur Aiguillettes de poulet FR sauce tomate Haricots blancs à la tomate Suisse fruité Ananas	Féried	PDT tomates thon vinaigrette Boulettes au bœuf BIO sauce tex mex Courgettes à l'ail Saint Morêt BIO Compote pomme fraise
<b><i>Lundi 12 mai</i></b>	<b><i>Mardi 13 mai</i></b>	<b><i>Jeudi 15 mai</i></b>	<b><i>Vendredi 16 mai</i></b>
Carottes râpées vinaigrette Jambalaya aux légumes Riz de Camargue IGP Camembert BIO Flan à la vanille	Tomates mozzarella vinaigrette Boulettes au bœuf BIO sauce napolitaine Fusillis BIO Emmental BIO râpé Fromage blanc coulis de fruits rouges boudoirs	Salade iceberg vinaigrette Rôti de porc LR sauce aux herbes Carottes persillées Yaourt nature Pur Perche - sucre Donuts	Salami pur porc -cornichons Poisson blanc meunière - citron  Purée de PDT Suisse sucré Ananas
<b><i>Lundi 19 mai</i></b>	<b><i>Mardi 20 mai</i></b>	<b><i>Jeudi 22 mai</i></b>	<b><i>Vendredi 23 mai</i></b>
Taboulé (semoule BIO) Sauté de dinde FR sauce romarin Haricots verts BIO persillés Edam BIO Melon	Carottes râpées vinaigrette au miel Jambon blanc LR - ketchup Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Flan au chocolat	Pâté de campagne LR - cornichons Pavé de merlu MSC sauce citron Lentilles BIO au jus Yaourt vanille BIO Ananas	Salade verte vinaigrette Pain burger palet végétarien Frites au four - ketchup Fromage fondu en tranche Milkshake aux fruits rouges

## Restauration Scolaire - Menus du 26 mai au 20 juin 2025

<b><i>Lundi 26 mai</i></b>	<b><i>Mardi 27 mai</i></b>	<b><i>Jeudi 28 mai</i></b>	<b><i>Vendredi 29 mai</i></b>
Pastèque Sauté de porc sauce au curry Semoule BIO Carré Ligueil Compote pomme BIO	Tomates vinaigrette au basilic Moussaka végétarienne  Gouda BIO Eclair au chocolat	Férialé	Férialé
<b><i>Lundi 02 juin</i></b>	<b><i>Mardi 03 juin</i></b>	<b><i>Jeudi 05 juin</i></b>	<b><i>Vendredi 06 juin</i></b>
Carottes râpées vinaigrette au xérès Chipolatas Lentilles de Mondreville Tomme noire IGP Crème dessert au caramel	Maïs vinaigrette aux oignons rouges Poisson pané MSC - citron Haricots verts BIO persillés Suisse fruité Nectarine blanche	Tsatziki - toast Emincé de cuisse de poulet sauce façon yassa Riz IGP à la sénégalaise Mimolette Cheesecake du chef au citron	Salade iceberg vinaigrette Gratin de macaronis BIO Piperade et mozzarella Brie BIO (ferme de Tremblay) Compote pomme BIO
<b><i>Lundi 09 juin</i></b>	<b><i>Mardi 10 juin</i></b>	<b><i>Jeudi 12 juin</i></b>	<b><i>Vendredi 13 juin</i></b>
Férialé	Betteraves BIO vinaigrette Raviolini au fromage sauce tomate  Suisse sucré Melon	Concombre vinaigrette à la menthe Sauté de porc sauce basquaise Semoule BIO Vache qui rit BIO Crème dessert au chocolat	Salade de perles maïs et poivrons Aiguillettes de poulet FR sauce citron Brocolis Yaourt BIO nature Nectarine blanche
<b><i>Lundi 16 juin</i></b>	<b><i>Mardi 17 juin</i></b>	<b><i>Jeudi 19 juin</i></b>	<b><i>Vendredi 20 juin</i></b>
Carottes râpées vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce Nantua  Haricots beurre Saint Morêt BIO  Donuts	Salade verte vinaigrette framboise Omelette du chef au fromage PDT cubes rissolées - ketchup Saint Nectaire AOP  Liégeois chocolat	Taboulé (semoule BIO) Haut de cuisse de poulet rôti Petits pois Yaourt BIO nature - sucre  Pêche	Pastèque Boulettes au bœuf BIO sauce barbecue Riz de Camargue IGP tomate Fromage blanc BIO coulis de fruits rouges Clafoutis du chef aux cerises

## Restauration Scolaire - Menus du 23 juin au 04 juillet 2025

<b><i>Lundi 23 juin</i></b>	<b><i>Mardi 24 juin</i></b>	<b><i>Jeudi 26 juin</i></b>	<b><i>Vendredi 27 juin</i></b>
<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Parmentier de carottes à l'égrainé</p> <p>De pois BIO</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Pêche</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce façon tajine</p> <p>Légumes couscous – semoule BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme BIO</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Lasagne du chef de bœuf</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette aux poivrons</p> <p>Poisson pané MSC -citron</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Donuts</p>
<b><i>Lundi 30 juin</i></b>	<b><i>Mardi 1<sup>er</sup> juillet</i></b>	<b><i>Jeudi 03 juillet</i></b>	<b><i>Vendredi 04 juillet</i></b>
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Rôti de porc LR sauce au thym</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pêche</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Brie</p> <p>Compote pomme BIO</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poisson pané MSC - citron</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Verre de lait BIO</p> <p>Beignet chocolat noisette</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Pain de mie – rillettes de thon</p> <p>Chips</p> <p>Emmental</p> <p>Cake aux pêches</p>