



# Menu de la Restauration Scolaire

## Période du 2 au 6 juin 2025

lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Carottes râpées bio vinaigrette 	Tomates HVE et vinaigrette à l'huile d'olive 	Macédoine CE2 mayonnaise 	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) 
Colin MSC sauce citron 	Colombo de pois chiche	Emincé de poulet sauce aux épices espagnoles	Jambon blanc
Epinards CE2 et pommes de terre à la béchamel 	Coquillettes bio au beurre 	Riz façon paëlla (porc)	Ratatouille
Suisse sucré	Emmental râpé bio 	Camembert	Edam bio 
Pomme HVE 	Fromage blanc local straciatella 	Flan au chocolat	Fruit de saison



# Menus de la Restauration Solaire.









## Période du 9 au 13 juin 2025

45817	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
Férié	<p>Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Compote de pommes HVE </p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Roti de porc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Biscuit (broyé du Poitou)</p> <p>Fromage blanc sucré local </p>	<p>Salade de perles, tomates et maïs</p> <p>Poisson pané MSC et son citron </p> <p>Brocolis bio persillés </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Melon</p>



# Menu de la Restauration Scolaire

## Période du 16 au 20 juin 2025

Escale aux Antilles			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<b>Rillettes de poisson blanc MSC</b>  Boulettes au porc sauce au thym	<b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b>  Cake cuisiné par nos chefs	<b>Accras de morue</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> 
<b>Haricots verts persillés bio</b>  Vache qui rit	Salade de pommes de terre ravigotée Brie	<b>Poulet coco curry</b>	<b>Colin MSC sauce nantua</b> 
Fruit de saison	Compote pomme banane	<b>Yaourt nature</b>	<b>Purée de courgettes CE2</b>  Mimolette bio 
		<b>Flan coco</b>	Banane bio 



# Menu de la Restauration Scolaire.

## Période du 23 au 27 juin 2025

lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette	<b>Tomates HVE vinaigrette</b> 	Pâté de campagne et cornichon	<b>Concombre HVE vinaigrette à la menthe</b> 
Lasagnes aux légumes	<b>Rôti de boeuf bio froid</b> 	<b>Colin label MSC sauce colombo</b> 	<b>Sauté de poulet BBC basquaise</b> 
<b>Camembert bio</b> 	<b>Salade de riz bio à la méridionale</b> 	Purée de pommes de terre	Ratatouille
Gélatiné vanille	Yaourt aromatisé	Petit cotentin	Tomme blanche
	Fruit de saison	<b>Melon HVE</b> 	Compote pomme fraise



# Menu de la Restauration Scolaire.

## Période du 30 juin au 4 juillet 2025

Pique-nique de fin d'année			
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin	Salade verte et croûtons vinaigrette	<b>Melon HVE</b>	Tomates cerise
Jambon blanc	Cake cuisiné par nos chefs	Roti de dinde et ketchup	Sandwich pain de mie au thon (à garnir)
<b>Petits pois bio</b>	Salade de pommes de terre, maïs et tomates	<b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b>	Chips
Brie	<b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b>	Crème anglaise	<b>Edam bio</b>
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Gâteau maison aux pépites de chocolat	<b>Abricots</b>