MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES JUIN/JUILLET 2025

	Semaine du 02 JUIN	Semaine du 09 JUIN	Semaine du 16 JUIN	Semaine du 23 JUIN	Semaine du 30 JUIN
LUNDI	BETTERAVES ROUGES en dés SAUCISSE DE FRANCFORT// MERGUEZ PUREE TARTARE FRUIT	Jour Férié	PEPINETTE MIMOLETTE NOIX* POULET ROTI* PETITS POIS A LA FRANCAISE* ST MORET FRUIT	EMINCE DE LANGUE DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE TORTIS Bio ST PAULIN FRUIT	Menu végétarien TORTIS Bio POIVRON MAIS* OEUFS DURS Bio SAUCE CREME PUREE D'EPINARDS EMMENTAL RAPE FRUIT
MARDI	TOMATE vinaigrette VEAU MARENGO* CAROTTES EMMENTAL TARTE AUX POMMES	PATE DE VOLAILLE POISSON PANE GALETTE DE LEGUMES FROMAGE BLANC et sucre	POMMES DE TERRE AU THON SAUTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE* PUREE BROCOLIS* CAMEMBERT FRUIT	Menu végétarien CHILI D'HARICOTS ROUGES* RIZ CAMARGUE Bio CREME DESSERT Bio vanille caramel FRUIT	MELON BLE AU THON* SUISSES FRUITES
MERCREDI	BATAVIA EMINCES DE DINDE SAUCE BASQUAISE* HARICOTS PANACHES ST MORET FLAN NAPPE CARAMEL	MACEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE PORC SAUCE BASQUAISE* // ROTI DE DINDE au jus HARICOTS VERTS pommes de terre CREME DESSERT caramel	FRICADELLES VOLAILLE SAUCE CREME TORTIS Bio EDAM ANANAS AU SIROP	BATAVIA CARBONADE DE BOEUF FLAMANDE* PUREE CAMEMBERT PUREE POMME Bio	BATAVIA PIZZA au poulet* ST MORET COMPOTE POMME BISCUIT
JEUDI	Menu végétarien CONCOMBRE vinaigrette CURRY DE POIS CHICHE* SEMOULE Bio YAOURT NATURE SUCRE fermier	Menu végétarien RADIS et beurre DHAL DE LENTILLONS Bio RIZ CAMARGUE Bio VACHE QUI RIT PUREE POMME BANANE Bio	Menu végétarien BATAVIA ŒUF A LA COQUE POTATOES YAOURT Bio arôme citron	CONCOMBRE vinaigrette LONGE DE PORC SAUCE BARBECUE* // ROTI DE DINDE au jus RATATOUILLE pommes de terre COULOMMIERS GLACE mars	TOMATES vinaigrette ROTI DE BŒUF FROID ECRASE DE CAROTTES* CAMEMBERT MOUSSE AU CHOCOLAT
VENDREDI	MACEDOINE MAYONNAISE FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE* POELEE MERIDIONALE pommes de terre CARRE DE L'EST FRUIT	CAROTTES RAPEES BŒUF BRAISE au jus PRINTANIERE DE LEGUMES TOME NOIRE GLACE	TOMATES vinaigrette LASAGNE DE POISSON* LIEGEOIS vanille	CAROTTES RAPEES POISSON FRAIS SAUCE CREMEUSE PETITS LEGUMES * HARICOTS VERTS SIX DE SAVOIE SEMOULE AU LAIT Bio	BATAVIA CHEESEBURGER POTATOES + ketchup GLACE

** Plats élaborés par la cuisine centrale*

Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine Européenne

Pêche durable

Fermier, France

Filière ardennaise