

Menus scolaire et alsh du 15 au 26 juin 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
15 / 06	betteraves rouges	échine de porc sauce charcutière.	potatoes		fromage blanc *7
mardi			repas végétarien		
16 / 06	tapenade crouton à l'ail *	pennes à sicilienne 1,7		Parmesan * 7	glace 7
mercredi					
16 / 06	melon /pastèque/agrumes	boulettes de bœuf à la tomate	carotte vichy	yaourt nature *7	
Jeudi					
17/ 06	pâté cornichons	poisson frais 4	boulgour aus petits légumes 1		gateau maison 1,3 7
Vendredi			repas végétarien		
18 / 06	carottes râpé *	croque monsieur au cheddar salade verte * (non assaisonnée) 1,7			banane * et autres fruits de saisons
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					
Lundi					
22 / 06	taboulé 1	bœuf au jus	printanière de légumes	yaourt nature *7	
Mardi			repas végétarien		
23 / 06	cake aux légumes 3,1,7	chili sin carné riz		cantal *7	nectarine * et autres fruits de saison
Mercredi					
24 / 06	concombre féta	escalope de poulet à la crème	Pates	st paulin *7	poire au chocolat
Jeudi					
25 / 06	pastèque	chips	sandwich 1,7	yaourt à boire 7	fruit
Vendredi			repas végétarien		
26 / 06	tomates pesto *	poisson 4	poêlée méridionale		entremet 7
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles