



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 16 juin au 4 juillet 2025

### Escale aux Antilles

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Crêpe au fromage Boulettes tomate mozzarella sauce au thym <b>Haricots verts persillés bio</b> Vache qui rit Fruit de saison	<b>Tomates HVE vinaigrette au Xérès</b> Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre ravigotée Brie Compote pomme banane	Melon Jambon blanc <b>Printanière de légumes CE2</b> Carré de Ligueuil Liégeois chocolat	<b>Accras de morue</b> <b>Poulet coco curry</b> <b>Riz créole</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Flan coco</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> <b>Colin MSC sauce nantua</b> <b>Purée de courgettes CE2</b> Mimolette bio Banane bio
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Salade verte vinaigrette Lasagnes aux légumes <b>Camembert bio</b> Gélifiè vanille	<b>Tomates HVE vinaigrette</b> <b>Rôti de boeuf bio froid</b> <b>Salade de riz bio à la méridionale</b> Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Chipolatas Chips Verre de lait Gâteau au yaourt	Pâté de campagne et cornichon <b>Colin label MSC sauce colombo</b> Purée de pommes de terre Petit cotentin <b>Melon HVE</b>	<b>Concombre HVE vinaigrette à la menthe</b> <b>Sauté de poulet BBC basquaise</b> Ratatouille Tomme blanche Compote pomme fraise
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade de blé Arlequin Omelette au fromage <b>Petits pois bio</b> Brie Fruit de saison	Salade verte et croûtons vinaigrette Cake cuisiné par nos chefs Salade de pommes de terre, maïs et tomates <b>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin</b> Mousse au chocolat au lait	Beignets de chou fleur <b>Filet de colin MSC sauce crème</b> <b>Semoule bio</b> Vache picon <b>Yaourt aromatisé local de la ferme du Lieu Neuf</b>	<b>Melon HVE</b> Roti de dinde et ketchup <b>Salade de haricots verts bio vinaigrette</b> Crème anglaise Gâteau maison aux pépites de chocolat	<b>Pique-nique de fin d'année</b> <b>Tomates cerise</b> <b>Sandwich pain de mie au thon (à garnir)</b> <b>Chips</b> <b>Edam bio</b> <b>Abricots</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Nous vous souhaitons de belles vacances d'été !*

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2  
GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable