

MENU du 02 AU 06 JUIN 2025

@ menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - régional/local/bio 

\*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> <b>02</b>	Salade verte/salade composée@-Tarte au fromage - Maquereaux à la tomate - Estouffade à la bourguignonne@- Moussaka végétarienne Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan @-Pommes vapeur - Fromage ou yaourt@- Fruit de saison -Beignet au chocolat-Compote de pomme bio@-	Salade verte/salade composée-Salade du pêcheur@ Jambon* blanc cornichon - Dos de colin meunière @- mélange céréales kasha- Mélange légumineuse @-Poêlée tex mex@- Fromage@ ou yaourt - Ananas frais@-Mousse au chocolat-
<b>MARDI</b> <b>03</b> Pain 	Salade verte/salade composée- Tranche de melon frais @-Betteraves aux agrumes - Quenelle forestière @ Lentille verte-Courgette sautée bio @- Fromage@ ou yaourt myrtille du coin - Fruit de saison@- Tarte aux pommes normande - Liégeois aux fruits -	Salade verte/salade composée-Coupe agrume Florida- cervelle des canuts@- Feuilleté au chèvre @- Mélange chou Romanesco et chou fleur bio @ Fromage ou petit suisse aux fruits@ - Fruit de saison- Flan à la vanille- Crêpe au chocolat@ -
<b>MERCREDI</b> <b>04</b>	Salade verte/salade composée -Carottes râpée au citron@-Salade piémontaise maison- Filet de poisson à la bordelaise @ - Riz cantonais - Petits pois @ - riz pilaff @- Fromage@ ou yaourt - Cake maison à la praline -Fruit de saison-Crème dessert vanille @-	Salade verte/salade composée- Salade soja à l'ananas maison @- tartare de tomate - Escalope de porc* forestière @- pâtes aux champignons- Haricots beurre sautés@- Fromage à la coupe @ ou yaourt- Fruit de saison@-Fromage blanc au miel-Ile flottante au caramel -
<b>JEUDI</b> <b>05</b> Pain 	Salade verte/salade composée@ - choux rouges à la ciboulette-Pâté en croûte* - Haut de cuisse de poulet basquaise @- œuf à la florentine Polenta bio@ -Epinard BIO à la crème- Fromage@ ou yaourt fraise bio- Fruit de saison-mille feuilles@-Compote de pommes/banane-	Salade verte/salade composée- Soufflé fromage maison@ -Pamplemousse- Roastbeef rôti au poivre@ - Cappelletis 5 fromage Perli blé aux petits légumes@- Fromage ou yaourt@- Fruit de saison@- baba à la crème - abricots sirop -
<b> VENDREDI</b> <b>06</b> Menu végétarien	Salade verte/salade composée-salade céleri rémoulade - taboulé oriental au blé bio @- Omelette bio pépéronata -escalope de dinde petits oignons glacés- Salsifis @ et pommes frites@- Fromage à la coupe ou yaourt@- Fruit de saison@ - tartelette chocolat maison -Pêche au sirop et coulis de fruits rouges -	Salade verte/salade composée -Salade italienne maison@-Rosette* - Sauté de veau marengo @- Gratin de poireaux au fromage de chèvre et pomme de terre- Gratin de poireaux@- Fromage @ou yaourt - Fruit de saison@- -sundae caramel-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD

Le Proviseur,  
Manuel NEVES