

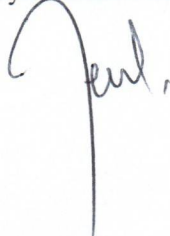
MENU du 16 AU 20 JUIN 2025

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - régional/local/bio  *plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 16	Maquereau au vin blanc Poisson meunière et citron - Galette végétarienne Haricots vert persillade Fromage Fruit de saison	Salade verte/salade composée Quenelle du Royan sauce Aurore Gratin de choux fleur bio  yaourt Crème de marron chantilly
MARDI 17 Pain  Menu végétarien	Carpaccio de tomate maison au basilic Lasagnes végétarienne maison Epinards à la crème yaourt du coin Fruit de saison	Pamplemousse Bœuf braisé maison- Carottes au jus-Pommes vapeur Yaourt Fruit de saison
MERCREDI 18	Tranche de melon frais Sauté de veau Marengo Jardinière de légumes Fromage Fruits de saison	Salade composée Cordon bleu de volaille - Poêlée asiatique Fromage à la coupe Fruit de saison
JEUDI 19 Pain 	Salade maïs surimi maison Steak haché sauce forestière - Torsade végétarienne- Cœur de blé HVE Yaourt Flan vanille caramel	Salade légumineuse et concombre Nuggets de poulet plein filet Gratin de potiron Yaourt Fruit de saison
VENDREDI 20	Céleris rémoulade Cheeseburger Tomate provençale Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade piémontaise Raviolis ricotta Courgettes sautées Barre glacée

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Proviseur,
Manuel NEVES

