

MENUS SCOLAIRE
du lundi 2 au vendredi 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CAROTTES RAPÉES BIO  VINAIGRETTE AU XÉRÈS  CHIPOLATAS LR  Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE LENTILLES BIO  A L'ÉCHALOTE  CANCOILLOTE IGP  CRÈME DESSERT CARAMEL	BETTERAVES & VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC  SAUCE PROVENÇALE  RIZ DE CAMARGUE IGP  TOMME NOIRE PASTÈQUE	ROSETTE LR & CORNICHONS  Alter : TARTINADE AUX OEUFS SAUTÉ DE BOEUF VBF  AU THYM Alter : OMELETTE DU CHEF POMMES DE TERRE VAPEUR VERRE DE LAIT BIO COMPOTE FRAICHE POMME BIO  ABRICOT 	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ  TOMATES MOZZARELLA  VINAIGRETTE BALSAMIQUE GRATIN DE PENNE BIO, PIPERADE ET MOZZARELLA YAOURT SUCRÉ LOCAL  PÊCHE	BOULGHOUR A L'ORIENTALE RÔTI DE DINDE FR  SAUCE DIJONNAISE  Alter : COLIN MSC  SAUCE DIJONNAISE BROCOLIS PERSILLÉS MIMOLETTE MELON JAUNE
FÉRIÉ	MENU VÉGÉTARIEN SALADE VERTE & VINAIGRETTE RAVIOLIS AUX LÉGUMES EMMENTAL BIO RAPÉ  POMME BIO 	SALADE DE PÂTES, TOMATES, MAIS ET VINAIGRETTE PAUPIETTES DE VEAU FR  SAUCE CURCUMA  Alter : QUENELLE NATURE  SAUCE CURCUMA CAROTTES CE2  CANTAL AOP  LIEGEOIS CHOCOLAT	CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE SAUTÉ DE PORC LR  SAUCE BASQUAISE  Alter : FALAFELS  SAUCE BASQUAISE SEMOULE BIO  CAMEMBERT BIO  COMPOTE FRAICHE POMME BIO  FRUITS ROUGES 	TOMATES VINAIGRETTE ET BASILIC SALADE NICOISE ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE GOUDA BIO  NECTARINE BLANCHE
RADIS ROSE & BEURRE ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA Alter : QUENELLE NATURE  FAÇON CARBONARA PENNE BIO  EMMENTAL RAPÉ BIO  FLAN NAPPÉ CARAMEL	MENU VÉGÉTARIEN SALADE MÉLÉE & VINAIGRETTE OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA)  POMMES DE TERRE CUBES ET KETCHUP DU CHEF CANCOILLOTE IGP  ABRICOT	MENU CARBONE MODÉRÉ  TABOULÉ SAUTÉ DE BOEUF FR  SAUCE TANDOORI  Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL  SAUCE TANDOORI PETITS POIS COMTÉ AOP  PASTÈQUE LOCALE 	SALADE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES, MAIS & VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC À LA PROVENÇALE  HARICOTS VERTS BIO À L'AIL  EDAM BIO  NECTARINE JAUNE	REPAS À THÈME : ROUGE DE PLAISIR  TOMATE MOZZA VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF VBF BIO  SAUCE TOMATE  Alter : FALAFELS  SAUCE TOMATE BOULGHOUR BIO  FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES CLAFOUTIS AUX CERISES (FARINE BIO) 
MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE  DAHL DE LENTILLES BIO  RIZ BIO  YAOURT SUCRÉ LOCAL  POMME BIO RÉGIONALE 	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON TAJINE Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL  FAÇON TAJINE LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO  VACHE QUI RIT BIO  MELON	REPAS FROID TOMATES & VINAIGRETTE BALSAMIQUE SALADE PIÉMONTAINE Alter : SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE MIMOLETTE NECTARINE BLANCHE	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC 100 % FILET ET CITRON  GRATIN DE COURGETTES YAOURT ARÔME LOCAL  GATEAU DU CHEF À LA VANILLE (FARINE BIO) 	CONCOMBRE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES LASAGNES DE BOEUF VBF  Alter : LASAGNES DE LÉGUMES COULOMMIERS LOCAL  CRÈME DESSERT CHOCOLAT
Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labelisé 	Produit local 	Produit régional 	Pêche durable 