MENUS RESTAURANT SCOLAIRE JUIN 2025

Semaines	Du 02 au 06	Du 09 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Melon	PENTECOTE	Oeuf dur mayonnaise	Melon
	Cordon bleu (rs:moussaka)		Saucisse de Toulouse (rs:cordon bleu végétarien)	Cordon bleu (rs:saumonette)
	Petits pois carottes		Gratin dauphinois	Semoule
	Fromage		Comté	Fromage
	Crème		Semoule au lait	Salade de fruits
MARDI	Médaillon de surimi	Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslaw	Salami (rs:tomate vinaigrette)
	Rosbif froid (rs:paupiette du pêcheur)	Rôti de dinde froid (rs:steak végétal)	Spaghettis à la crème et aux champignons	Filet de poisson
	Salade piémontaise	Pommes de terre vapeur		Frites
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
	Beignet choco noisette	Liégeois aux fruits	Liégeois chocolat	Fruit
JEUDI	Pâté de campagne (rs:betterave)	Salade de pâte au crabe et agrume	Salade de melon et pastèque	Rillettes (rs:carottes râpées)
	Saucisse de volaille (rs: merlu à la fondue de poireaux)	Brochette de dindonneau (rs: filet de poisson)	Colombo de poulet (rs:tarte chèvre tomate)	Lasagnes (rs:viande végé)
	Potatoes	Haricots verts à la crème	Riz basmati	(rs : riz)
	Fromage	Fromage	Yaourt bio	Yaourt
	Fruit	Brownies et crème anglaise	Fruit	Fruit
VENDREDI	Betterave vinaigrette	Galantine (rs:carottes râpées)	Duo de pâtés (rs:salade estivale)	Salade de l'Adour (pdt, gésiers,pignons) (rs:oeuf dur)
	Cuisse de poulet rôti (rs:lasagne végétale)	Pané au fromage	Hachis parmentier (rs:nuggets de poisson)	Blanquette de dinde (rs:poisson)
	Pâtes	Jardinière de légumes	(rs: Pennes)	Jardinière de légumes
	Yaourt sucré	Yaourt nature	Fromage	Fromage bio
	Fruit	Fruit	Fruit	Poire au sirop