

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

LUNDI

Beignets de choux fleurs

Sauce tartare

Sauté de porc



A la moutarde à l'ancienne

Poêlée vapeur

Emmental

 Fruit cru de saison

MARDI

 Concombre

Ciboulette

Dhal de lentilles

Riz

Donut au chocolat

MERCREDI

Duo de crudités

Wrap party

Glace

JEUDI

 Salade de betteraves

Steack

Frites

 Fruit cru de saison

VENDREDI

Pique-nique

De fin

D'année



Nous vous souhaitons un très bel été 2025! Bonnes vacances!

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende

PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO



Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire .

Laviande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002) .

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension