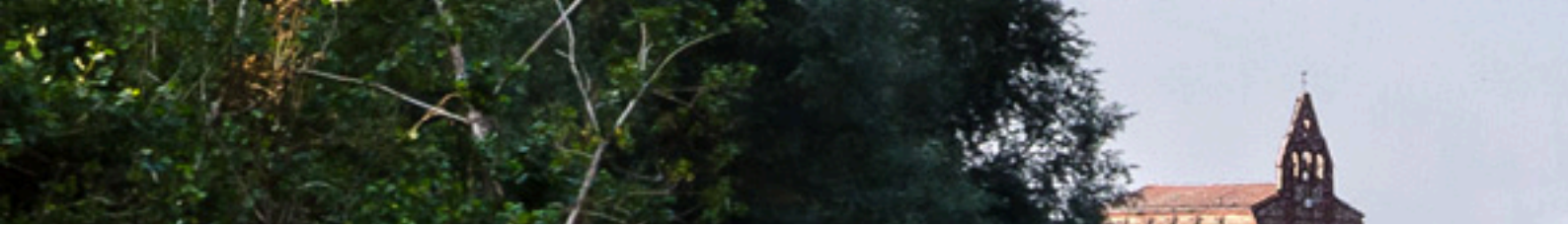


Restauration scolaire

Les repas sont confectionnés par nos agents municipaux.

- Télécharger les menus du mois de juin 2025
- Télécharger les menus du mois de juillet 2025

MOIS DE JUIN 2025

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Concombre féta Saumon Tortelloni Smoothie vitaminé	Salade de tomate Dinde au curry Semoule Sorbet fruit	Picoussel Tarte provençale Salade verte Compote/Fromage	Asperge vinaigrette Omelette aux fromages Petits pois Yaourt/Fruit	Coleslaw Cornet à l'encre de seiche Riz sauvage Salade de fruit
LUNDI 9	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Férié	Cœur d'artichaud Poulet pané Pâtes au pesto Eclair au chocolat	Dips de légumes Dinde Piperade Compote/Fromage	Melon Moules Frites Fromage blanc coulis fruit	Tarte fine légumes Roti de porc Brocolis Compote rhubarbe
LUNDI 16	**MARDI 17**	**MERCREDI 18**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Salade de pâtes Saucisse Purée de pois cassé Biscuit moelleux/crème anglaise	Gaspacho Burger poulet Frites de légumes Yaourt/Fruit	Radis Colin bordelais Riz Cocktail de fruit	Carotte râpée Crique cantal Aliget Fromage blanc fruit sec	Betterave Salade gésier Salade de chèvre chaud Banofee
LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Gaspacho verde Capeletti Tofu épinard Glace à l'eau	Courgette râpée Galette complète Salade Crème dessert	PIQUE-NIQUE	Paté de campagne Aiguillette de canard Purée de Pomme de terre Gateau surprise du chef	Pan con tomate Poisson meunière Courgettes Yaourt/Fruit

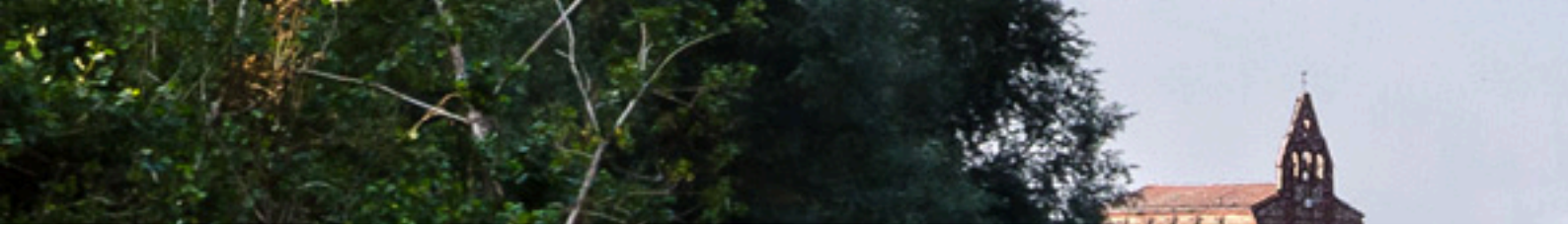
Légende :

fruits et légumes crus — féculents
fruits et légumes cuits — produits laitiers — Dessert Maison
viandes, poissons, œufs — repas sans viande

Boulanger : SAS Laurent Bruguières
Viandes Française : GAT
Fruits et légumes : les potagers du midi

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.
L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Pour chaque plat à base de protéines animal un substitut végétal est proposé aux enfants concernés tous les jours



MOIS DE JUILLET 2025

LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Melon Sauté de dinde Haricots verts Crêpes	Salade de riz Jambon blanc Pâtes Yaourt/Fruit	Friand Spaghetti Bolognaise Compote/Fromage	Salade de tomate Steack haché Frite Glace	Pique-Nique

Légende :

fruits et légumes crus — féculents

fruits et légumes cuits — produits laitiers — Dessert Maison

viandes, poissons, œufs — repas sans viande

Boulanger : SAS Laurent Bruguières

Viandes Française : GAT

Fruits et légumes : les potagers du midi

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Pour chaque plat à base de protéines animal un substitut végétale est proposé aux enfants concernés tous les jours

ET VOILÀ
C'EST LES GRANDES VACANCES !