

Menus du restaurant scolaire

SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

SEMAINE DU 31 MAI AU 6 JUIN 2021

primaire

DU BOUT DES
DOIGTS

31 mai

Tomate croc'sel

Beignets de
calamars
mayonnaise

&

Rosti de légumes

fruit bio

MARDI

1 juin



Taboulé oriental



raviolis

(ou chili sin carne et riz)

neufchâtel au lait
cru
ou
rondelé aux noix

MERCREDI

2 juin

MANGER MIEUX
JETER MOINS

3 juin

Menu
Végétarien



omelette

&

boulgour
&
carottes

camembert

fruit

REDUCTION
DES
EMBALLAGES

4 juin



Melon



Coquillettes au
jambon

(ou mijotée de colin
crevettes basilic et blé)

yaourt nature
sucré bio



Légume frais



Nouveauté



Produit issu de l'agriculture biologique



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 JUIN 2021

LUNDI

7 juin



carottes râpées
bio à l'orange

Lasagnes
bolognaises
(ou feuilleté au chèvre
et carottes)

petit suisse sucré

MARDI

8 juin

haché de veau
(ou omelette)

&

ratatouille &
pommes de terre
quartier avec
peau

Pointe de Brie

fruit bio

MERCREDI

9 juin

JEUDI

10 juin

Menu
Végétarien 



Timbale de blé aux
petits pois
(plat complet
végétal)

yaourt nature sucré
bio

Fraises
(sous réserve)

VENDREDI

11 juin



Pastèque
(à couper par vos
soins)

Cœur de colin
crème de
ciboulette

&

riz & épinards bio

coupelle pomme
fraise





Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 14 AU 20 JUIN 2021

LUNDI

14 juin



rôti de dinde
sauce tomate
basilic
(ou poisson pané)

&

Boulgour

Coulommiers

Gélifié vanille

MARDI

15 juin



Chou-fleur
sauce cocktail

pizza au fromage

&

Yaourt sucré

Madeleine

MERCREDI

16 juin

JEUDI

17 juin

Menu
Végétarien 



Salade verte



Pasta e lenticchie
(plat complet
végétal de pâtes
aux lentilles façon
bolognaise)

yaourt aromatisé
vanille bio

VENDREDI

18 juin

chipolatas
(ou tarte aux poireaux)

&

julienne de
légumes

camembert bio



Gâteau maison
au chocolat





Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

primaire

SEMAINE DU 21 AU 27 JUIN 2021

LUNDI

21 juin

Accras de morue
sauce tartare

&

carottes & riz

petit suisse sucré

madeleine

MARDI

22 juin

Menu
Végétarien 

 Taboulé
aux pois chiches
(plat complet
végétal)

camembert bio

mousse au
chocolat

MERCREDI

23 juin

FETE DU SOLEIL
AU PEROU

 lomo
saltado (émincé
de bœuf)
(ou cœur de colin au
citron vert)

&

 Riz aux légumes

petit fruité bio

ananas au sirop

VENDREDI

25 juin

 Salade de pâtes
multicolores
(torti 3 couleurs,
maïs, tomate)

 rôti de porc au jus
(ou marmite de poisson
à la catalane)

&

haricots verts

Fruit





Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

Menus du restaurant scolaire

primaire

SEMAINE DU 28 JUIN AU 4 JUILLET 2021

LUNDI

28 juin

Menu
Végétarien 



Taboulé
à la menthe

Tarte chèvre
tomate

&

brocolis &
pommes rissolées

coupelle pomme
fraise

MARDI

29 juin

céleri râpé sauce
rose

raviolis
(ou poisson pané et
haricots verts)

petit suisse
aromatisé

MERCREDI

30 juin

JEUDI

1 juillet

crudité bio
vinaigrette



Brandade de
poisson Crécy
(plat complet)

&

Fruit de saison

VENDREDI

2 juillet



Tomate croc'sel

rôti de porc froid
(ou surimi mayonnaise)

&



chips

crêpe bretonne
bio





Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 5 AU 11 JUILLET 2021

LUNDI

5 juillet

saucisson à l'ail
(ou pastèque)

feuilleté au
saumon

&

farfalle

Coupelle pomme

MARDI

6 juillet

cheeseburger
(ou crêpe au fromage)

&

Frites

Pointe de Brie

Mini brownie

MERCREDI

7 juillet

JEUDI

8 juillet

VENDREDI

9 juillet



Légume frais



Nouveauté



Provenance locale



Viande bovine Française

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place