

Restaurants scolaires - Maternelle Menus du mois de Juin 2025

S23 du 02/06 au 06/06/2025	S24 du 09/06 au 13/06/2025	S25 du 16/06 au 20/06/2025	S26 du 23/06 au 27/06/2025	S27 du 30/06 au 04/07/2025
LUNDI 02 Tarte au fromage Sauté de veau sauce provençale Haricots verts bio persillés Yaourt aromatisé bio Fruit bio MARDI 03 Repas végétarien Houmous bio et tortillas Picoussel (Spécialité aveyronnaise) Carottes à la crème bio Suisse sucré Fruit MERCREDI 04 Centre de loisirs Courgettes rapées Saucisse* de Francfort Purée de pommes de terre Cantal Fian vanille nappé caramel JEUDI 05 Pastèque Sauté de poulet bio basquaise Semoule Coulommiers bio (coupe) Glace timballe vanille fraise VENDREDI 06 Salade de tomates Thon à la sicilienne Torsades Emmental (coupe) Far breton du chef	LUNDI 09 FERIE MARDI 10 Repas végétarien Carottes rapées bio Croque fromage Taboulé oriental Saint paulin Purée de Fruits MERCREDI 11 Centre de loisirs Salade de perles Filet de poulet sauce curry Courgettes bio Tomme blanche Fruit JEUDI 12 Salade italienne Sauté de bœuf bio sauce forestière Petits pois Yaourt aromatisé bio Brownie VENDREDI 13 Salade inca Colin sauce moqueca Patates douces bio Bûche de chèvre (coupe) Arroz con leche	LUNDI 16 Salade de riz arlequin Sauté de bœuf sauce barbecue Carottes P'tit Louis Fruit bio MARDI 17 Salade auvergnate * vinaigrette (Si porc : salade de lentilles) Filet de poulet sauce aux herbes Légumes du soleil Brie bio (coupe) Crème chocolat MERCREDI 18 Centre de loisirs Concombres à la menthe Tomate farcie Riz bio complet de camargue Yaourt sucré Fruit JEUDI 19 Repas végétarien Melon bio Salade tzazi tortis aux œufs bio Edam Glace batonnet vanille chocolat VENDREDI 20 Salade de tomates Brandade de poisson Yaourt fermier vanille Cake à la vanille	LUNDI 23 Salade de blé estival Sauté de poulet sauce italienne Haricots verts bio persillés Emmental (coupe) Compote de fruits MARDI 24 Macédoine de légumes Sauté de porc * sauce tomate (Si porc : Sauté de poulet sauce tomate) Carottes Yaourt fermier myrtille Fruit MERCREDI 25 Centre de loisirs Courgettes rapées Sauté de bœuf sauce maestro Coquillettes Croc'lait Clafoutis vanille JEUDI 26 Repas végétarien Salade de pois chiches bio au cumin Tarte bio à la comotée de courgettes salade iceberg Yaourt aromatisé Fruit VENDREDI 27 Cake au fromage du chef Dos de colin pané Ratatouille Vache qui rit bio Fruit bio	LUNDI 30 Betteraves raviolis de boeuf Ermitage (coupe) Fruit MARDI 01 Melon bio Colin sauce sétoise Pommes de terre Edam bio Crème chocolat bio MERCREDI 02 Centre de loisirs Taboulé Rôti de dinde sauce aux champignons Poêlée courgettes champignons Fromage blanc aux fruits Fruit JEUDI 03 Repas végétarien carottes rapées Bolognaise de lentilles bio Pennes bio Chanteneige Glace timbale chocolat vanille VENDREDI 04 Tomates à croquer Sandwichs Chips Tartare ail et fines herbes Muffin aux pépites de chocolat

* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Légende

- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

- Produit biologique
- Pêche responsable
- Appellation d'origine protégée
- Viandes françaises
- Certification environnementale
- Label rouge

Les groupes d'aliments



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'insère dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.