

Restaurants scolaires - Élémentaire Menus du mois de Juin 2025

S23 du 02/06 au 06/06/2025

LUNDI 02
Tarte au fromage / Tarte aux poireaux Sauté de veau sauce provençale Haricots verts bio persillés Yaourt aromatisé bio / Yaourt framboise bio Fruits bio au choix
MARDI 03 Repas végétarien
Houmous bio et tortillas Picoussel (Spécialité aveyronnaise) Carottes à la crème bio Suisse sucré / suisse aromatisé Fruits au choix
MERCREDI 04 Centre de loisirs
Courgettes rapées Saucisse* de Francfort Purée de pommes de terre Cantal Flan vanille nappé caramel
JEUDI 05
Pastèque / Melon Sauté de poulet bio basquaise Semoule Coulommiers bio (coupe) / Pont l'Evêque (coupe) Glace timbale vanille fraise
VENDREDI 06
Salade de tomates / Salade de concombres au maïs Thon à la sicilienne Torsades Emmental (coupe) / Pointe de brie (coupe) Far breton du chef

S24 du 09/06 au 13/06/2025

LUNDI 09
FERIE
MARDI 10 Repas végétarien
Carottes rapées bio / Céleri rapé bio Croque fromage Taboulé oriental Saint paulin / Samos Purées de Fruits au choix
MERCREDI 11 Centre de loisirs
Salade de perles Filet de poulet sauce curry Courgettes bio Tomme blanche Fruit
JEUDI 12
Salade italienne / salade de pommes de terre Sauté de bœuf bio sauce forestière Petits pois Yaourt aromatisé bio / yaourt bio vanille Brownie
VENDREDI 13
Salade inca Colin sauce moqueca Patates douces bio Bûche de chèvre (coupe) / Carré ligueil Arroz con leche

S25 du 16/06 au 20/06/2025

LUNDI 16
Salade de riz arlequin / Taboulé Sauté de bœuf sauce barbecue Carottes P'tit Louis / Chèvreline Fruits bio au choix
MARDI 17
Salade auvergnate * vinaigrette salade de lentilles Filet de poulet sauce aux herbes Légumes du soleil Brie bio (coupe) / camembert bio (coupe) Crème chocolat / crème vanille
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 / pastèque Salade tzazi tortis aux œufs bio Edam / cantal Glace batonnet vanille chocolat
VENDREDI 20
Salade de tomates Brandade de poisson Yaourt fermier vanille / Yaourt fermier myrtille Cake à la vanille

S26 du 23/06 au 27/06/2025

LUNDI 23
Salade de blé estivale / salade de p.de terre mayonnaise Sauté de poulet sauce italienne Haricots verts bio persillés Emmental (coupe) / Pointe de Brie (coupe) Compote de fruits
MARDI 24
Macédoine de légumes / salade de maïs et poivrons Sauté de porc * sauce tomate (s/porc : Sauté de poulet sauce tomate) Carottes Yaourt fermier myrtille / Yaourt fermier myrtille Fruits au choix
MERCREDI 25 Centre de loisirs
Courgettes rapées Sauté de bœuf sauce maestro Coquillettes Croc'lait Clafoutis vanille Fruits au choix
JEUDI 26 Repas végétarien
Salade de pois chiches bio au cumin / Salade de riz bio Tarte bio à la comotée de courgettes salade iceberg Yaourt aromatisé / Yaourt sucré Fruits au choix
VENDREDI 27
Cake au fromage du chef Dos de colin pané Ratatouille Vache qui rit bio / Babybel bio Fruits bio au choix

S27 du 30/06 au 04/07/2025

LUNDI 30
Betteraves raviolis de boeuf Ermitage (coupe) / Emmental (coupe) Fruits au choix
MARDI 01
Melon bio / Concombres bio à la crème Colin sauce sétoise Pommes de terre Edam bio / Gouda bio Crème chocolat bio / Flan vanille nappé caramel 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 / salade verte Bolognaise de lentilles bio Pennes bio Chanteneige / carré frais Glace timbale chocolat vanille
VENDREDI 04
Tomates à croquer Sandwichs Chips Tartare ail et fines herbes / tartare nature 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 en titre indicatif

Légende	
	Produit de saison
	Produit local
	Dessert du chef

	Produit biologique		Viandes françaises
	Pêche responsable		Certification environnementale
	Appellation d'origine protégée		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'intègre 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.