



Dans votre restaurant scolaire Du 5 mai au 6 juin 2025

EN MARRON LE LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 5 mai	mardi 6 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE		RILLETES ET CORNICHONS
CORDON BLEU	OMELETTE AUX HERBES		BRANDADE DE POISSON MSC
PÂTES BIO	COURGETTES BRAISÉES	FÉRIÉ	
YAOURT NATURE	EMMENTAL		FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON LOCAL	LIÉGEOIS VANILLE		COMPOTE DE FRUITS
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	JAMBON BLANC
STEAK HACHÉ	ÉCHINE DE PORC IGP SAUCE AUX HERBES	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	POISSON PANÉ
RATATOUILLE	POMMES RÖSTI	PÂTES BIO	ÉPINARDS À L'AIL
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	YAOURT SUCRÉ	SAINT NECTAIRE AOP
DONUTS	FRUIT DE SAISON LOCAL	FRUIT DE SAISON LOCAL	COMPOTE DE POMMES
lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
SAUCISSON ET CORNICHONS	SALADE VERTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME	PAËLLA VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES	FILET DE POISSON MSC AUX HERBES
BROCOLIS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PÂTES BIO
YAOURT NATURE	EMMENTAL	EDAM	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON
lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
CRÊPES AU FROMAGE	TABOULÉ		
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL	JAMBON BRAISÉ		
PETITS POIS	HARICOTS VERTS BIO	FÉRIÉ	PONT
YAOURT	TOMME BLANCHE		
FRUIT DE SAISON LOCAL	MOUSSE AU CHOCOLAT		
lundi 2 juin	mardi 3 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
MACÉDOINE DE LÉGUMES	MELON	TOMATES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
NUGGETS DE POULET	CURRY DE POIS CHICHES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	POISSON MEUNIÈRE
HARICOTS BEURRE À L'AIL	RIZ IGP	POMMES RÖSTI	RATATOUILLE
MIMOLETTE	YAOURT NATURE	FROMAGE	EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	CRÊPE	CAKE	FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 9 juin au 4 juillet 2025

EN MARRON LE LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 9 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	BETTERAVES BIO	LENTILLES IGP	CONCOMBRE
FERIE	LASAGNES	QUENELLES ST JEAN	FILET DE POISSON MSC
	BRIE	HARICOTS VERTS BIO	PATES BIO
	CRÈME DESSERT PRALINÉ	YAOURT AROMATISÉ	TOMME NOIRE
		FLAN PATISSIER	SALADE DE FRUITS
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
SALADE DE POIS CHICHES	CONCOMBRE	MELON	SALADE DE RIZ IGP
ESCALOPE VIENNOISE	OMELETTE	ROTI DE VEAU	FILET DE POISSON MSC
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES LOCALES	PATES BIO	GRATIN DE COURGETTES
SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GOUDA	YAOURT NATURE
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	CAKE	FRUIT DE SAISON
lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTÈQUE	TABOULÉ	BETTERAVES BIO	SALADE DE TOMATES
GRATIN DE PATES BIO	BOULETTES À L'AGNEAU	JAMBON BRAISÉ	BEIGNETS DE POISSON
AUX LÉGUMES	COURGETTES BRAISÉES	POMMES RÖSTI	RIZ IGP
TOMME NOIRE	EMMENTAL	BUCHE CHÈVRE	YAOURT SUCRÉ
FRUIT AU SIROP	CRÈME DESSERT CARAMEL	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON
lundi 30 juin	mardi 1 juillet	jeudi 3 juillet	vendredi 4 juillet
SALADE DE PATES BIO	CAROTTES RAPÉES	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS
ROTI DE PORC IGP	QUENELLES ST JEAN	CHIPOLOTA	FRICASSÉE DE POISSON MSC
BROCOLIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS BIO	LENTILLES IGP	COEUR DE BLÉ
FROMAGE BLANC	GOUDA	ST NECTAIRE AOP	YAOURT AUX FRUITS
DONUTS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92