

# MENUS DU MOIS DE JUIN/JUILLET 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DU 02/06 AU 06/06</b>	<b>Salade pâtes chinoises</b> Nems au poulet <b>Riz cantonnais</b> Fromage/ <b>Compote</b>	<b>Carottes râpées/Mais</b> Paupiette de veau/ <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Crème chocolat</b>	Saucisson cervelas/ail <b>Pâtes au saumon</b> <b>Pana cotta</b> aux fruits rouges	<b>Betteraves rouges/pommes</b> <b>Tomates farcies végé</b> <b>Riz</b> Fromage/ <b>Fruit</b>
<b>DU 09/06 AU 13/06</b>	<b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Tomates/Brebis/Croutons</b> Steak haché/ <b>Pâtes</b> <b>Yaourt à la vanille</b>	Friand au fromage <b>Couscous végétal</b> Fromage/ <b>Fruit</b>	Pâté de campagne Colin à la bordelaise <b>Pommes vapeur</b> <b>Tarte au chocolat</b>
<b>DU 16/06 AU 20/06</b>	<b>Pommes de terre/ Maquereaux</b> Cordon bleu/ <b>Pâtes</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Salade choux fleurs/ Carottes</b> <b>Choux farcis</b> / <b>Semoule</b> <b>Glace</b>	Melon Filet de cabillaud <b>Riz pilaf</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Macédoine de légumes</b> Galette de blé/ <b>Légumes</b> Fromage/ <b>Fruit</b>
<b>DU 23/06 AU 27/06</b>	<b>Asperges/Haricots au beurre</b> <b>Poulet basquaise</b> / <b>Blé</b> <b>Fruits au sirop</b>	<b>Salade piémontaise</b> <b>Hachis parmentier de légumes</b> Fromage/ <b>Fruit</b>	<b>Pommes de terre/ Sardines</b> <b>Spaghettis bolognaise</b> <b>Mousse au chocolat</b>	Saucisson rosette/Salami Dos de lieu noir/ <b>Riz</b> <b>Yaourt sucré</b>
<b>DU 30/06 AU 04/07</b>	<b>Choux/Carottes</b> Boulette de dinde/ <b>Pâtes</b> Petits pois Fromage/ <b>Fruit</b>	<b>Salade de riz composée</b> <b>Burger</b> / <b>Frites</b> <b>Glace</b>	Pâté en croute <b>Sauté de porc au cidre</b> <b>Riz/Carottes</b> <b>Tarte aux poires</b>	<b>Pizza 4 saisons</b> <b>Salade verte</b> <b>Crème à la vanille</b>



**FAIT MAISON**



**PRODUIT SURGELÉ**



**PRODUIT BIO**

Menu Végétarien

Contact restaurant scolaire: ☎ 02-96-45-13-63 ou 07-88-46-72-89



restaurantscolairebear@orange.fr