

# Menu



## RESTAURANT SCOLAIRE



### JUIN 2025



#### Du 2 au 6 juin

##### Lundi

Pomme de terre au thon

- Poisson à la Napolitaine / Courgette
- Fromage blanc / Compote

##### Mardi

● Carottes râpées

- Saucisses fumées / Mogettes
- Fromage / Fruit

##### Mercredi

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

##### Judi

Salade verte

- Curry de volaille / Petit-pois
- Fromage / Flan

##### Vendredi

Tomate

- Ravioles aux fromages
- Yaourt / Gâteau au fromage blanc

#### Du 9 au 13 juin

##### Lundi

Férié

##### Mardi

● Pâté de campagne

- Steak haché / Haricots vert
- Fromage / Fruit

##### Mercredi

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

##### Judi

Coleslaw

Paella au poulet

- Flan caramel / Compote

##### Vendredi

Macédoine mayonnaise

- Pané de cabillaud au ketchup / Riz
- Entremet pistache / Fruit

#### Du 16 au 20 juin

##### Lundi

Taboulé

- Haut de cuisse de poulet / Carottes
- Fromage / Fruit

##### Mardi

Tomate mozzarella

- Omelette / Pomme de terre sautées
- Yaourt / Glace vanille

##### Mercredi

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

##### Judi

Salade

- Sauté de porc / Brocoli
- Fromage / Clafouti

##### Vendredi

Œuf dur

- Poisson à la Bordelaise / Pâtes
- Fromage / Fruit



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

**Prochaine commission des menus :**  
Mardi 24 juin 2025  
16h au restaurant scolaire

### Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

# Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



JUIN 2025



Du 23 au 27 juin

**Lundi**

- Carottes râpées
- Lentilles aux petits légumes et coriandre
- Fromage / Mille-feuilles

**Mardi**

- Salade composée
- Poisson meunière / Riz
- Chocolat Liégeois / Fruit

**Mercredi**

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

**Jeudi**

- Radis beurre
- Cordon bleu / Pâtes
- Fromage / Compote

**Vendredi**

- Friand fromage
- Rôti de porc / Chou-fleur
- Fromage / Fruit

Du 30 juin au 4 juillet

**Lundi**

- Concombre
- Viande kebab / Frites
- Fromage / Compote

**Mardi**

- Piémontaise
- Poisson à la Béarnaise / Épinards
- Fromage / Fruit

**Mercredi**

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

**Jeudi**

- Concombre
- Flageolets aux légumes
- Yaourt / Compote

**Vendredi**

- Salade verte
- Croque monsieur / Chips
- Fromage / Mars Glacé



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

**Prochaine commission des menus :**  
Mardi 24 juin 2025  
16h au restaurant scolaire

## Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

P = Présence sûre

T = Trace

## ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				

P = Présence sûre

T = Trace

## PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T				T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T				T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							



**P** = Présence sûre

**T** = Trace

<b>FROMAGE</b>	Allergènes													
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

<b>DESSERTS</b>														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P						T					
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							