






Semaine 26
24 JUIN au 28 JUIN 2024

Lundi
24 Juin

Boullgour au crevette 

Rôti de porc (f23) 

Petits pois 

Fromage 

Fruit de saison 

Mardi
25 Juin

Carottes râpées 


Osso bucco de dinde (f03) 

Céréales 

Fromage blanc 


Mercredi
26 Juin

Melon 

Paupiette de veau (f76) 

Ratatouille 

Fromage 

Gâteau 

Jeudi
27 Juin

Salade de perles 

Pizza fromages 

Salade verte 


Fromage 

Crumble abricots 

Vendredi
28 juin

Terrine de campagne (f23) 

Poisson du marché 

Carotte / pomme de terre 

Fromage 

Fruit 



Fait maison 
Produits locaux
Repas végétarien



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Boulgour	Salade composée 	Melon	Salade de perles 	Charcutrie
Rôti de porc	<u>Osso buco</u> 	Paupiette de veau	Pizza 	Poisson
Petits pois	Céréales	Ratatouille 	Salade	Carotte/pomme de terre 
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit		Gateau au chocolat	Crumble abricot	Fruit
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01-juil.	02-juil.	03-juil.	04-juil.	05-juil.
Salade de riz	Concombre	Tomate	Avocat	Quiche
<u>Poulet</u>	<u>Sauté de porc</u> 	Rôti de dinde /mayo	<u>Poisson</u>	<u>Steak haché</u>
Haricot vert	Pâte 	Salade	Mélange de légume 	Choux fleur
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Laitage
Glace	Tarte	Compote	Fruit	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
08-juil.	09-juil.	10-juil.	11-juil.	12-juil.
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.	21-juin

Fait maison  Menu végétarien

Produits locaux

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du marché, au vu de l'engagement de la commune dans la filière alimentaire, afin de privilégier les produits locaux.