



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025



Lundi	Mardi	Jeudi Repas Végé	Vendredi
<p>Courgettes râpée </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Sauté d'agneau Haricots rouge </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Fromage </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Wraps au jambon </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Poisson du marché Carottes </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Yaourt de la bazinière </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Pomme </p>	<p>Choux fleur </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Lasagne de légumes </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Fromage </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Melon </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Steak haché Frites </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Fromage </p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black;"/> <p>Glace</p>
<b>Collation</b>			
Pain / barre de chocolat	Céréales / lait	Pain / confiture	Pain / nutella

Bon appétit !

Fait Maison



Agriculture bio



Local



Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

Viande de France



Origine France



**La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service**

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

*La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés*