

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 Mai 2025

Semaine 20

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien



Vendredi

Repas biologique

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés



Menu

Filet de poulet
sauce provençale

Haricots beurre



Yaourt sucré

Fruit



Salade de riz Arlequin

Cubes de colin panés
aux 3 céréales



Epinards à la crème



Crème vanille

Carottes rapées



Boulettes de bœuf
sauce raz el hanout



Semoule

Fruit



Tarte chèvre tomate

Ratatouille

Pointe de Brie (coupe)

Muffin aux pépites de
chocolat

Concombre bio
ciboulette



Gratin de coquillettes bio
aux dèes de jambon*



Purée pomme
peche bio



Repas de substitution :

- Lundi : Colin en court bouillon
- Mercredi : Colin sauce sétoise
- Vendredi : Colin en papillote + coquillettes bio

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



Produit local



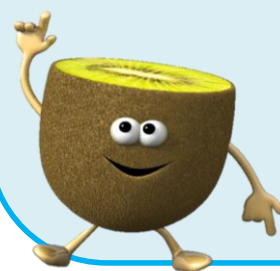
Dessert du chef



La richesse des fruits



Vitamine C, vitamine A, vitamine B... Les fruits en regorgent !
Elles sont essentielles aux cellules de ton corps pour bien fonctionner.
Ainsi, la vitamine **C** aide ton corps à se défendre contre les maladies,
la vitamine **A** est précieuse pour ta vue et la vitamine **B** est nécessaire pour le bon fonctionnement général de ton corps.
Les fruits sont également riches en eau et permettent à ton corps de s'hydrater.
Source de fibres, ils participent au bon fonctionnement de ton tube digestif.
Enfin ils sont riches en glucides (sucres) qui servent de carburant pour ton cerveau et pour tes muscles.



Choix de la semaine

Entrée : **Macédoine**

Légume : **Purée de carottes**