




























## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 23 au 27 juin 2025



Lundi Repas Végé	Mardi	Jeudi	Vendredi
Riz / Tomates / Maïs   <hr/> Œufs Poêlée campagnarde (carottes, haricots beurre et vert, champignons)   <hr/> Fromage  <hr/> Fruits de saison  	Avocat   <hr/> Rôti de bœuf Pâtes    <hr/> Fromage  <hr/> Compote de pommes	Carottes râpées   <hr/> Boudin noir Lentilles    <hr/> Fromage  <hr/> Banane 	Salami <hr/> Parmentier de poisson   <hr/> Fromage  <hr/> Fruits de saison  
Collation			
Pain / Confiture	Céréales / lait	Pain / Miel	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*