# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

**SEMAINE 25**

**15 JUIN 2026 au 19 JUIN 2026**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI (Loustics) | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTREE | SALADE COMPOSEE (salade,jambon,mais) | DUO CELERI-CAROTTES MAYONNAISE *2-10* | | MELON | TABOULE *1-6-9-10* |
| PLAT PROTIDIQUE | PAUPIETTE DE VEAU ET SA SAUCE *1-3* | JAMBON SAUCE MIEL *3* | | RATATOUILLE *3* | POISSON FRAIS ET SA SAUCE *1-3-14* |
| ACCOMPAGNEMENT | PETITS POIS *3* | CAROTTES VICHY *3* | | SEMOULE *1-6-10* | CHOUX FLEUR *1-3* |
| PRODUIT LAITIER | FROMAGE *3* | YAOURT NATURE *3* | | FROMAGE *3* | CONE CHOCOLAT *1-3-5-6* |
| DESSERT | ABRICOTS AU SIROP | | | FRUITS DE SAISON | |

*Les menus peuvent varier selon les livraisons*

*Toutes nos sauces sont faites maison*

*Menu végétarien*

*Fait maison ou cuisiné*

Bégrolles en Mauges

*1 Gluten - 2 Œuf - 3 Lait - 4 Arachide - 5 Fruit à coque - 6 Soja - 7 Sésame - 8 Lupin - 9 Sulfite - 10 Moutarde - 11 Céléri - 12 Mollusque - 13 Crustacé - Poisson*