

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

MOIS DE MAI-JUIN 2025

<p>26-mai</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>tomates</td></tr> <tr><td>chipolatas </td></tr> <tr><td>semoule</td></tr> <tr><td>petit suisse sucré</td></tr> <tr><td>fruits frais </td></tr> </table>	tomates	chipolatas	semoule	petit suisse sucré	fruits frais	<p>27-mai</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>concombre</td></tr> <tr><td>sauté de dinde </td></tr> <tr><td>pâtes</td></tr> <tr><td>comté </td></tr> <tr><td>crème dessert</td></tr> </table>	concombre	sauté de dinde	pâtes	comté	crème dessert	<p>29-mai</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>féié</td></tr> </table>	féié	<p>30-mai</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>pont</td></tr> </table>	pont								
tomates																							
chipolatas																							
semoule																							
petit suisse sucré																							
fruits frais																							
concombre																							
sauté de dinde																							
pâtes																							
comté																							
crème dessert																							
féié																							
pont																							
<p>2-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>melon</td></tr> <tr><td>médailon de merlu </td></tr> <tr><td>haricots verts </td></tr> <tr><td>gouda</td></tr> <tr><td>fruits frais</td></tr> </table>	melon	médailon de merlu	haricots verts	gouda	fruits frais	<p>3-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>cake aux lardons </td></tr> <tr><td>saucisse de toulouse</td></tr> <tr><td>poêlée de légumes</td></tr> <tr><td>brie</td></tr> <tr><td>glace</td></tr> </table>	cake aux lardons	saucisse de toulouse	poêlée de légumes	brie	glace	<p>5-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>salade verte</td></tr> <tr><td>burger</td></tr> <tr><td>frites</td></tr> <tr><td>kiri</td></tr> <tr><td>fruits frais </td></tr> </table>	salade verte	burger	frites	kiri	fruits frais	<p>6-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>macédoine de légumes</td></tr> <tr><td>omelette aux</td></tr> <tr><td>pommes de terre</td></tr> <tr><td>emmental </td></tr> <tr><td>fruits frais </td></tr> </table>	macédoine de légumes	omelette aux	pommes de terre	emmental	fruits frais
melon																							
médailon de merlu																							
haricots verts																							
gouda																							
fruits frais																							
cake aux lardons																							
saucisse de toulouse																							
poêlée de légumes																							
brie																							
glace																							
salade verte																							
burger																							
frites																							
kiri																							
fruits frais																							
macédoine de légumes																							
omelette aux																							
pommes de terre																							
emmental																							
fruits frais																							
<p>9-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>féié</td></tr> </table>	féié	<p>10-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>salade verte et fromage</td></tr> <tr><td>boulette de volaille</td></tr> <tr><td>gnocchi</td></tr> <tr><td>tome grise</td></tr> <tr><td>fruits de saison </td></tr> </table>	salade verte et fromage	boulette de volaille	gnocchi	tome grise	fruits de saison	<p>12-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Buffet</td></tr> <tr><td>campagnard</td></tr> </table>	Buffet	campagnard	<p>13-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>pastèque</td></tr> <tr><td>dos de colin </td></tr> <tr><td>pâtes</td></tr> <tr><td>brie</td></tr> <tr><td>glace</td></tr> </table>	pastèque	dos de colin	pâtes	brie	glace							
féié																							
salade verte et fromage																							
boulette de volaille																							
gnocchi																							
tome grise																							
fruits de saison																							
Buffet																							
campagnard																							
pastèque																							
dos de colin																							
pâtes																							
brie																							
glace																							
<p>16-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>céleri rémoulade</td></tr> <tr><td>rôti de dinde</td></tr> <tr><td>semoule et légumes</td></tr> <tr><td>comté</td></tr> <tr><td>ananas</td></tr> </table>	céleri rémoulade	rôti de dinde	semoule et légumes	comté	ananas	<p>17-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>accras de poisson</td></tr> <tr><td>chipolata</td></tr> <tr><td>ratatouille </td></tr> <tr><td>tome blanche</td></tr> <tr><td>pastèque</td></tr> </table>	accras de poisson	chipolata	ratatouille	tome blanche	pastèque	<p>19-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Buffet froid</td></tr> <tr><td>végétarien </td></tr> </table>	Buffet froid	végétarien	<p>20-juin</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>concombre </td></tr> <tr><td>colin meunière</td></tr> <tr><td>haricots verts </td></tr> <tr><td>st nectaire</td></tr> <tr><td>glace</td></tr> </table>	concombre	colin meunière	haricots verts	st nectaire	glace			
céleri rémoulade																							
rôti de dinde																							
semoule et légumes																							
comté																							
ananas																							
accras de poisson																							
chipolata																							
ratatouille																							
tome blanche																							
pastèque																							
Buffet froid																							
végétarien																							
concombre																							
colin meunière																							
haricots verts																							
st nectaire																							
glace																							



Bio



Végétarien



Viande d'origine française



Fait maison



Issu de la pêche durable