

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## MOIS DE JUIN-JUILLET 2025

<p><b>23-juin</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">pastèque</td></tr> <tr><td>tortellinis</td></tr> <tr><td>ricotta épinards</td></tr> <tr><td>brie</td></tr> <tr><td>compote</td></tr> </table> <div style="text-align: right; margin-top: 5px;">  </div>	pastèque	tortellinis	ricotta épinards	brie	compote	<p><b>24-juin</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">melon</td></tr> <tr><td>moules basquaise</td></tr> <tr><td>riz</td></tr> <tr><td>vache qui rit</td></tr> <tr><td>fruits frais</td></tr> </table>	melon	moules basquaise	riz	vache qui rit	fruits frais	<p><b>26-juin</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">taboulé</td></tr> <tr><td>aiguillette de poulet</td></tr> <tr><td>semoule et légumes</td></tr> <tr><td>fromage blanc</td></tr> <tr><td>cake</td></tr> </table>	taboulé	aiguillette de poulet	semoule et légumes	fromage blanc	cake	<p><b>27-juin</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">buffet froid</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	buffet froid		
pastèque																					
tortellinis																					
ricotta épinards																					
brie																					
compote																					
melon																					
moules basquaise																					
riz																					
vache qui rit																					
fruits frais																					
taboulé																					
aiguillette de poulet																					
semoule et légumes																					
fromage blanc																					
cake																					
buffet froid																					
<p><b>30-juin</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">betteraves</td></tr> <tr><td>pizza forestière</td></tr> <tr><td>salade verte</td></tr> <tr><td>chèvre</td></tr> <tr><td>fruit de saison</td></tr> </table> <div style="text-align: right; margin-top: 5px;">  </div>	betteraves	pizza forestière	salade verte	chèvre	fruit de saison	<p><b>1-juil.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">menu de fin d'année</td></tr> <tr><td>extérieur</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	menu de fin d'année	extérieur		<p><b>3-juil.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">carottes rapées</td></tr> <tr><td>saucisses grillées</td></tr> <tr><td>pommes noisette</td></tr> <tr><td>St morêt</td></tr> <tr><td>yaourt aux fruits</td></tr> </table>	carottes rapées	saucisses grillées	pommes noisette	St morêt	yaourt aux fruits	<p><b>4-juil.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #e0e0e0;">buffet froid</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	buffet froid				
betteraves																					
pizza forestière																					
salade verte																					
chèvre																					
fruit de saison																					
menu de fin d'année																					
extérieur																					
carottes rapées																					
saucisses grillées																					
pommes noisette																					
St morêt																					
yaourt aux fruits																					
buffet froid																					



Bio



Végétarien



Viande d'origine française



Fait maison



Issu de la pêche durable

