




































RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 Juin au 06 Juin 2025

Lundi		Mardi		Mercredi
Menu Végétarien		Menu classique	Menu végétarien	Menu classique
Haricots verts vinaigrette  Gratin de pâtes  Salade verte Edam  Fruit 		Melon charentais  Sauté de veau marengo  Jardinière de légumes  Carré frais Crème dessert au chocolat 	Melon charentais  Galette de boulgour Jardinière de légumes  Carré frais Crème dessert au chocolat 	Pastèque Lasagnes à la bolognaise   Salade verte Saint Nectaire  Petit suisse
Goûter de l'accueil périscolaire		Goûter de l'accueil périscolaire		Centre de loisirs
Jus de fruit / Gauffre sucrée		 Pain / Confiture		

Jeudi	
Menu classique	Menu végétarien
Duo de saucissons  Rôti de porc   Haricots plats et carottes   Fromage blanc  Compote 	Taboulé   Haricots rouges Haricots plats et carottes   Fromage blanc  Compote 
Goûter de l'accueil périscolaire	
Jus de fruit / Crostatina abricot	



Vendredi	
Menu classique	Menu végétarien
Haricots blancs à la vinaigrette  Poisson sauce chef  Riz  Cheddar Fruit 	Haricots blancs à la vinaigrette  Galette de petit pois Riz  Cheddar Fruit 
Goûter de l'accueil périscolaire	
Lait / Pain / Pâte à tartiner	

Les menus peuvent être amenés à changer de façon exceptionnelle en raison de certains fournisseurs