



# Menus de Juin 2025



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine, avec des apports nutritionnels complets.**

Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
Pastèque à la fête Sot-l'y-laisse de dinde Légumes tajine <i>(carottes, courgettes, pois chiches, raisins secs, abricots secs et amandes)</i> Camembert Tarte aux pommes	Carottes râpées Filet de poisson Riz Comté Compote de banane	Salade Italienne <i>(pâtes, jambon sec, mozzarella)</i> Noix de joue de porc Haricots verts Fromage de chèvre Fruit de saison	Betteraves Steak haché Frites Fromage blanc Fruit de saison	Terrine de légumes Nuggets au fromage Salsifis Gouda Brownies
Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 13 Juin
FERIE	Melon Cordon bleu Petits pois Emmental Riz au lait	Asperges vinaigrette Galette de pommes de terre, fromage et tomates Fromage blanc Fruit de saison	Cervelas vinaigrette Filet de poisson Brocolis Camembert Fraises	Tomates au pesto Pâtes à la bolognaise Edam Glace
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
Champignons à la Grecque Chipolatas Flageolets Brie Fruit de saison	Concombre Moules Frites Gouda Compote de pêche	Taboulé Paupiette de veau Poêlée de céleri Yaourt Fruit de saison	Rillettes de maquereau Poulet Basquaise Riz Entremets Cerises	Melon Boulettes de tomates et mozzarella Crumble de légumes Cantal Eclair au chocolat
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
Haricots verts à la vinaigrette Escalope de dinde à la crème Coquillettes Fromage blanc Fruit de saison	Pastèque à la fête Rôti de porc Gratin de courgettes Tartare Polenta	Toast de St Nectaire au bacon Sauté de bœuf aux épices Duo de carottes Camembert Salade de fruits	Macédoine à la mayonnaise Dahl de lentilles corail aux légumes Comté Cerises	<b>Menu proposé par les Ce2-CM1 de G. Chaissac</b> Radis-beurre Nuggets de poulet Frites et salade verte Brie Fraises



Origine française



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Origine locale



: Légumes et fruits frais

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du Bassin de Royan



