



























# 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 	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

**Menu proposé par les Ce2-CM1 de G. Chaissac**



