



Restaurant scolaire Olympe de Gouges

MENU DU 02 juin au 30 juin 2025



	Du 02 au 06 juin	DU 09 au 13 juin	DU 16 au 20 juin	DU 23 au 27 juin	30 juin
Lundi	Salade de pâtes aux légumes (m) Tomates farcies S/V : tomates farcies poisson Brocolis Fromage Liégeois		Betteraves râpées en salade Penne rigate aux légumes (m) Yaourt nature sucré Compote (bio)	Radis croque au sel Cordon bleu volaille S/V : Croustillant emmental Tomates provençales (m) Kiri Compotes de coing	Pépinettes au thon (m) Jambon grillé au miel S/V : Merlu grillé au miel Haricot lingots Fromage Compote tutti frutti
Mardi	Terrine de légumes mayo Cake provençale (m) Salade verte et maïs Yaourt aromatisé Tarte normande	 MENU CHINOIS Concombre chinois sauce yaourt (m) Porc au caramel (m) S/V : Nems de légumes Nouilles chinoises Salade de fruits Rochers coco	Terrine de poisson Sauté de dinde à l'estragon S/V : cubes de poisson à l'estragon Printanière de légumes Fromage Fruits	Tomates mozzarella (m) Steaks de veau au jus S/V : Steaks de thon Frites Petit suisse Fraises au sucre	
Mercredi	Crêpes au fromage Paupiette du pêcheur Petit pois Vache Picon Crème anglaise et biscuit	Rosette cornichons S/V : Crêpes au fromage Chipolatas Semoule et légumes S/V : Colin grillé Fromage fruits	Oeufs durs mayo Courgettes farcies S/V : Courgettes farcies thon Fromage Riz au lait et biscuits	Salade composée Tortellinis sauce fromagère Petit pois Yaourt Bananes	
Jeudi	Macédoine de légumes Filet de hoki meunière Boulgour aux épices Fromage Fruits	Tartare melon/pastèque (m) Chili végétarien et riz Comté AOC Gâteau chocolat	Taboulé oriental (m) Sauté de porc au curry (m) S/V : Cabillaud curry Méli mélo gourmand Fromage Abricot	Pastèque Merguez semoule légumes couscous S/V : Brochette de colin Brie Glaces	
Vendredi	Céleri/pommes rémoulade Poulet aigre douce (m) S/V : Colin aigre douce (m) Riz basmati Laitage Beignets framboises	Tomates (bio) balsamique Bœuf bourguignon S/V : Poisson pané Coquillettes Fromage blanc Pêche jaune	Carottes vinaigrette (m) Colin sauce citron (m) Purée pomme de terre St Albray Tarte chocolat	Salade artichaud, pomme de terre et tomates (m) Poulet rôti aux herbes S/V : Feuilleté chèvre Ratatouille (m) Laitages Salade de fruits	

Menu des élèves de l'école des Prés Calards

S/V : sans viande

M : Fait Maison

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques. Toutes nos viandes sont d'origine française. Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

