

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 Mai 2025

Semaine 20

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien



Vendredi

Repas biologique

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade piémontaise

Filet de poulet sauce provençale

Haricots beurre

Yaourt sucré

Fruit

Salade de riz Arlequin

Cubes de colin panés aux 3 céréales + citron

Epinards à la crème

Gouda

Crème vanille

Carottes râpées

Boulettes de bœuf sauce raz el hanout

Semoule

Chèvre tine

Fruit

Pois chiches à la portugaise

Tarte chèvre tomate

Ratatouille

Pointe de Brie (coupe)

Muffin aux pépites de chocolat

Concombre bio ciboulette

Gratin de coquillettes bio aux dès de jambon* +Emmental râpé

Camembert bio

Purée pomme pêche bio

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Colin en court bouillon
- Mercredi : Colin sauce sétoise
- Vendredi : Colin en papillote + coquillettes bio

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

La richesse des fruits

Vitamine C, vitamine A, vitamine B... Les fruits en regorgent ! Elles sont essentielles aux cellules de ton corps pour bien fonctionner. Ainsi, la vitamine **C** aide ton corps à se défendre contre les maladies, la vitamine **A** est précieuse pour ta vue et la vitamine **B** est nécessaire pour le bon fonctionnement général de ton corps. Les fruits sont également riches en eau et permettent à ton corps de s'hydrater. Source de fibres, ils participent au bon fonctionnement de ton tube digestif. Enfin ils sont riches en glucides (sucres) qui servent de carburant pour ton cerveau et pour tes muscles.

Choix de la semaine

Entrée : **Macédoine**
Légume : **Purée de carottes**