

# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 23 au Vendredi 27 Juin 2025

Semaine 26

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

Repas bio végétarien

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Salade de blé estivale**

**Emincé de poulet bio**  
sauce italienne

**Haricots verts persillés**

**Fromage**

**Compote de fruits**

**Macédoine de légumes**

**Sauté de porc\***  
sauce tomate

**Semoule**

**Laitage**

**Fruit**

**Courgettes rapées**

**Steak de bœuf sauce**  
maestro

**Coquillettes**  
et emmental rapé

**Fromage**

**Mousse au chocolat**

**Salade de riz bio**  
provençale

**Tarte bio**  
à la compotée de  
courgettes et chèvre

**Chou-fleur bio**

**Laitage bio**

**Fruit bio**

**Cake au fromage**

**Dos de colin**  
d'Alaska pané  
et citron

**Ratatouille bio**

**Fromage bio**

**Fruit**

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

### Légende :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit circuit court
- Dessert du chef
- Pêche responsable
- Viandes Françaises
- Appellation d'origine Protégée
- Indication d'origine Protégée
- Régions ultrapériphériques
- Certificat environnemental
- Issu du commerce équitable



« Coco, l'abricot », t'informe :



Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?  
Arrivé en France au XVème siècle,  
il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.  
C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,  
qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.  
Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

### Choix de la semaine

Entrée : **Salade de tomates**  
Légume : **Epinards**

### Repas de substitution :

- Lundi : Colin poêlé au beurre
  - Mardi : Quenelles sauce tomate
  - Mercredi : Hoki sauce aux champignons
- Repas sans porc:**
- Mardi : Sauté de poulet sauce tomate

Présence de porc signalée par \*

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement