



MENUS ECOLES JUIN - JUILLET 2025



	LUNDI 2 JUIN	MARDI 3 JUIN	JEUDI 5 JUIN	 VENDREDI 6 JUIN
	Pastèque	Salade verte	Ceuf mimosa	Tarte au Maroilles
	Croziflette	Sauté de veau aux olives	Rôti de dinde froid	Waterzooi de Poulet
	Yaourt	Pommes de terre vapeur	Taboulé	Légumes de saison
GOÛTERS	Yaourt - Biscuits - Fruit	Clafoutis aux griottes maison	Chaource - Fraises	Fruit de saison
		Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit	Croissant - Fruit
	LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	 VENDREDI 13 JUIN
	férié	Melon	Tomates féta vinaigrette	Pastèque
		Moussaka	Falafels	Cuisses de poulet froid Mayo, Ketchup
		Salade verte	Nouilles sautées aux légumes	Frites
GOÛTERS		Glace	Fraisier maison	Brie - Fruits
		Compote - Madeleine - Fruit	Quatre quart - confiture - fruit	Pain - Fromage - Fruit
	LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	 VENDREDI 20 JUIN
	Carottes Rapées	Melon	Houmous sur toast	Kebab
	Filet de perche au citron	Croque Monsieur	Bouchées panées Mac and cheese	Frites
	Boulgour	Salade verte	Haricots beurre à la tomate	Morbier - Fruits
GOÛTERS	Beaufort - Fruits	Iles flottantes maison	Tarte aux pommes maison	Compote - Madeleine - Fruit
	Chocolatine - Fruit	Yaourt - Biscuit - Fruit	Brioche - Confiture - Fruit	
	LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	 VENDREDI 27 JUIN
	Duo Melon Pastèque	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes tricolores	Panna cotta de Radis
	Steak haché	Sauté de porc à la moutarde	Saumon froid à la parisienne	Rôti de veau
	Pommes noisettes	Courgettes sautées	Comté - Glace	Haricots verts
	Chèvre - Fruits	Mousse au chocolat	Glace - Biscuit - Fruit	Fruits
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Quatre quart - confiture - fruit		Compote - Biscuit - Fruit
	LUNDI 30 JUIN	MARDI 1er JUILLET	JEUDI 3 JUILLET - Repas fin d'année	 VENDREDI 4 JUILLET
	Tomates Mozzarella Vinaigrette	Pastèque	Melon	Salade verte
	Chipolatas	Cœur de Merlu	Pique nique de fin d'année	Hamburger maison
	Ratatouille	Poelée de légumes d'été	Glace	Frites
Goûters	Glace	Fromage - Fruits		Fontainebleau à la Fraise
	Pain - Confiture - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit	Fromage - Pain - Fruit	Quatre-quarts- Yaourt - Fruit

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

