

# LES MENUS DU 2 AU 27 JUIN 2025

SaintGilles

<p><b>LUNDI 2</b></p> <p>Cabillaud safrané riz  à la tomate salade verte</p> <p> Brie </p> <p>Fruit  </p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain au lait chocolat / fruit </p>	<p><b>MARDI 3</b></p> <p>Melon </p> <p>Pâtes  bolognaise</p> <p> Fromage blanc </p> <p>Fraises </p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain Fromage </p> <p>Fruit </p>	<p><b>MERCREDI 4</b></p> <p>Crudités  </p> <p>Nems végétariens</p> <p>Légumes  </p> <p>semoule </p> <p>Entremet Vanille coco</p>	<p><b>JEUDI 5</b></p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Porc à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Duo de haricots </p> <p>Glace</p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain Confiture Laitage</p>	<p><b>VENDREDI 6</b></p> <p>Tomates  </p> <p>mozza</p> <p>Rôti de dinde à la campagnarde</p> <p>Blé </p> <p>Fruit </p> <p><b>GOÛTER</b> : Viennoiserie Fruit </p> <p>Yaourt à boire</p>
<p><b>LUNDI 9</b></p> <p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p><b>MARDI 10</b></p> <p>Sauté de poulet tex-mex Frites</p> <p>Salade verte </p> <p>Pastèque  </p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain beurre-chocolat Fruit</p>	<p><b>MERCREDI 11</b></p> <p>Galette tomate</p> <p> Emmental </p> <p>Méli-mélo de crudités  </p> <p>Fruit  </p>	<p><b>JEUDI 12</b></p> <p>Tomates cocktail </p> <p>Veau aux pois chiche et romarin</p> <p>Pâtes  au beurre</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain Fromage </p> <p>Fruit</p>	<p><b>VENDREDI 13</b></p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz basquaise</p> <p> Tomme blanche</p> <p>Fruit  </p> <p><b>GOÛTER</b> : Brioche Chocolat Fruit</p>
<p><b>LUNDI 16</b></p> <p>Chili con carne</p> <p>Salade verte </p> <p> Camembert </p> <p>Fruit  </p> <p><b>GOÛTER</b> : Barre quatre quart Fruit / Lait</p>	<p><b>MARDI 17</b></p> <p><b>PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNÉE</b></p> <p>Tomates cocktail </p> <p>Casse-croute Jambon beurre Chips</p> <p>Glace</p> <p><b>GOÛTER</b> : Fruit Pain beurre/chocolat</p>	<p><b>MERCREDI 18</b></p> <p>Crudités  </p> <p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>Boulgour </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><b>JEUDI 19</b></p> <p>Carotte râpées </p> <p>Dos de lieu sauce poivrons Courgettes  </p> <p>et pomme de terre à l'origan</p> <p> Emmental </p> <p>Compote  </p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain confiture Laitage</p>	<p><b>VENDREDI 20</b></p> <p>Galette  saucisse</p> <p>salade composée</p> <p> Emmental </p> <p>Fruit  </p> <p><b>GOÛTER</b> : Crêpe </p> <p>Fruit </p> <p>Yaourt à boire</p>
<p>En raison des travaux au restaurant scolaire, les repas seront livrés par Convivio, prestataire en restauration, du 21 juin au 4 juillet 2025. Ces repas seront froids.</p>				
<p><b>LUNDI 23</b></p> <p>Duo de saucisson et cornichons</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Tomates garniture</p> <p>Dessert lacté vanillé</p> <p><b>GOÛTER</b> : Biscuit Fruits secs Laitage</p>	<p><b>MARDI 24</b></p> <p>Salade de riz Fèves et tomates vinaigrette</p> <p>Oeufs durs mayonnaise Carottes râpées nature</p> <p>Fruit</p> <p><b>GOÛTER</b> : Brioche Chocolat Jus de fruits</p>	<p><b>MERCREDI 25</b></p> <p>Tomates nature</p> <p>Escalope de volaille à la crème</p> <p>Salade de pâtes vinaigrette et pesto</p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p><b>JEUDI 26</b></p> <p>Betteraves nature</p> <p>Jambon</p> <p>Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p>Compote de pommes</p> <p><b>GOÛTER</b> : Biscuit Fruit Yaourt à boire</p>	<p><b>VENDREDI 27</b></p> <p>Mousse de foie cornichons</p> <p>Oeufs durs Concombre bulgare</p> <p>Cake abricot miel</p> <p><b>GOÛTER</b> : Pain au lait Compote à boire</p>

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués   
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique  
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués  