



# La Restauration scolaire

## MENUS DU MOIS DE JUIN 2025

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

Suivez nos actualités sur les

réseaux sociaux !

@ccpetitecamargue



	Du 2 au 6 juin	Du 9 au 13 juin	Du 16 au 20 juin	Du 23 au 27 juin	Du 30 juin au 4 juillet
LUNDI	<p><b>"Du côté de Gallicien"</b></p> <p>Sucrine et croûtons Gardianne de Taureau Riz de Camargue arlequin Cantal jeune Fruit de saison</p>	Férié	<p>Macédoine de légumes Escalope de dinde moutard Pois chiches aux herbes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise Tarte au fromage Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Céleri à la tapenade Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Fromage Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Lentilles et épeautre aux oignons, courgettes et dés de brebis Raviolis emmental basilic Yaourt à la vanille Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage Cordon bleu Petits pois Fromage Fruit de saison</p>	<p>Pépinettes en salade Sauté d'agneau au curry Jeunes carottes persillées Ossau Iraty Melon</p>	<p>Duo de crudités Agriade St Gilloise Riz de Camargue Tome Compote</p>	<p>Panzerotto tomates mozzarella et salade verte Gnocchis à la Napolitaine Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Pain au thon et mesclun Omelette au fromage Courgettes persillées Kiri Salade d'orange</p>	<p>Melon Tajine de légumes Verre de lait Marbré au chocolat</p>	<p><b>"Menu USA"</b></p> <p>Coleslaw maison Hot dog Frites au four Yaourt Brownie</p>	<p><b>"Fête du Centre"</b></p> <p>Flan de courgettes maison Lasagnes maison Petit suisse sucré Salade de fruits d'été maison</p>	<p>Salade carnaval Rôti de veau au jus Tomates provençales et riz Sorbet aux fruits</p>
JEUDI	<p>Boullgour en salade Saucisse de porc Saucisse de volaille Ratatouille Comté Fruit de saison</p>	<p><b>"Menu tout bis"</b></p> <p>Salade mimosa Macaroni à la bolognaise Emmental râpé Compote</p>	<p>Tomates mozzarella basilic Quenelle en béchamel Haricots beurre Semoule au caramel</p>	<p><b>"Anniversaire"</b></p> <p>Salade créole Rôti de porc Rôti de dinde Wok de légumes Fromage et Tarte au chocolat</p>	<p>Melon Haut de cuisse de poulet Pommes noisettes Fromage Compote</p>
VENDREDI	<p>Concombres sauce ciboulette Poisson frais sauce basilic Purée de pommes de terre Yaourt nature Poire au sirop et coulis de chocolat</p>	<p>Betteraves persillées Poisson frais Polenta sauce tomate Petit filou aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Poisson frais sauce citron Gratin de courgettes Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Feuilles de chêne et maïs Seiche à la sétoise Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille Sablé de Retz</p>	<p>Tomates mozzarella basilic Poisson pané Poêlée de légumes Rondelé Cookie aux pépites de chocolat</p>

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes.

Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.

Plus d'infos sur le service RESTAURATION SCOLAIRE en scannant le QR code.

