



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN

LUNDI 2 juin		MARDI 3 juin		MERCREDI 4 juin		JEUDI 5 juin		VENDREDI 6 juin	
								<b>Végétarien</b>	
Salade de tomate		Pizza au fromage		Salade de concombre		Melon		Salade verte	
Tajine végétarienne		Filet de poisson		Poulet au curry (origine UE)		Salade de pommes de terre, thon, olives, haricots verts, tomates, œufs		Sauté de boeuf	
Semoule de couscous		Ratatouille HVE		Riz cantonnais végétarien				(Viande Française)	
		Gouda		Vache qui rit		Fromage blanc		Pommes noisette	
yaourt Bio		Fruit		Ananas au sirop		Gateau aux fruits		Cantal AOP	
								Fruit de saison	

viande française



Agriculture Biologique



Pain + chocolat au lait  
Fait maison



pêche durable



Appellation Origine Protégée



Haute valeur environnementale CE2





LA SEYNE-SUR-MER

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN 2025

LUNDI 9 juin	MARDI 10 juin	MERCREDI 11 juin	JEUDI 12 juin	VENDREDI 13 juin
Férié			Végétarien	
	Salade de tomates Gardianne de Taureau IGP (viande française) Riz de Camargues IGP Yaourt aux fruits	Salade de pois chiche Saucisse de volaille. (viande Française) Poêlée de légumes Tex Mex Tomme noire Banane	œufs durs mayonnaise Hachis de pommes de terre végétarien salade verte Brie à la coupe Pastèque	Salade de betteraves et olives Filet de poisson pané Courgettes persillées Carré de Président Charlotte aux framboises
Agriculture Biologique	Fait maison	pain + fromage Label rouge	Indication Geo protégée	Pêche durable



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN 2025

LUNDI 16 juin	MARDI 17 juin	MERCREDI 18 juin	JEUDI 19 juin	VENDREDI 20 juin
				<i>végétarien</i>
Radis beurre	salade de lentilles	Melon	Betteraves en vinaigrette	Taboulé
Steak haché ketchup	Navarin d'agneau <i>(Viande Française)</i>	Filet de poisson sauce provençale	Salade de pennés au saumon	oeuf dur
Frites	Haricots verts Bio persillés	Polenta	Camembert	Florentine (epinards béchamel) HVE
	Tomme blanche à la coupe	Edam		Fromage blanc
Glace	Fruit	Compote de pommes	Fruit de saison	Coulis de fruits rouge

pain + confiture

Agriculture Biologique



viande bleu blanc cœur



Fait maison



indication géographique protégée



Haute valeur environnementale CE2



Appellation Origine Protégée



pêche durable





LA SEYNE-SUR-MER

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN 2025

LUNDI 23 juin	MARDI 24 juin	MERCREDI 25 juin	JEUDI 26 juin	VENDREDI 27 juin
				<b>Végétarien</b>
Melon jaune	salade verte 	Pizza au fromage 	Salade de tomates et maïs	Macédoine mayonnaise
Couscous au boulette d'agneau (Viande Française)  	Colombo de porc /volaille (Viande Française)  	Beignet de volaille (origine UE) 	Filet de poisson à l'huile d'olive  	Pates farfales sauce forestière 
Semoule	Riz IGP 	Ratatouille 	Petits pois / carottes aux oignons HVE 	Gruyère râpé
yaourt aromatisé	Gouda bio 	Yaourt	Vache qui rit	Fromage blanc
	Mister freeze	Fruit de saison	Eclair chocolat 	Fruit Bio de saison 

Agriculture Biologique



Fait maison



pain + confiture

label rouge



Appellation Origine Protégée



Pêche durable

