



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel



Menus du 16 au 20 juin 2025

lundi 16

- Radis râpés au fromage blanc
- Galette saucisse
- Salade verte
- Yaourt fermier aromatisé

mardi 17

- Feuilleté au fromage
- Filet de dinde sauce Colombo
- Haricots beurre persillés
- Petit suisse
- Fruit de saison

mercredi 18

jeudi 19

- Carottes râpées
- Carri de courgettes aux 2 lentilles
- Riz basmati
- Camembert
- Fruit de saison

vendredi 20

- Salade de tomates au maïs
- Marée du jour sauce ratatouille
- Boulgour
- Gouda
- Gâteau d'anniversaire

lundi 23

- Pastèque
- Tajine de légumes aux pois chiches
- Semoule couscous
- Tomme grise
- Fromage blanc au miel

mardi 24

- Concombres, crème à l'aneth
- Fajitas façon mexicaine
- Salade verte
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 25

jeudi 26

- Melon
- Calamars à la romaine
- Blé tendre à la tomate
- Clafoutis aux pommes au lait fermier

vendredi 27

- Salade de perles au thon
- Poulet de Jazé rôti
- Poêlée de courgettes aux herbes de Provence
- Emmental
- Liégeois à la vanille

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.