



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel



Menus du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30

- Salade de tomates au basilic
- Chili sin carne
- Riz
- Yaourt fermier sucré

mardi 1

- Boulgour à la provençale*
- Poisson pané sauce tartare
- Petits pois aux dés de courgettes
- Brie
- Fruit de saison

*Boulgour, dés de tomates et de concombres, poivrons ciselés, vinaigrette aux herbes.

mercredi 2

jeudi 3

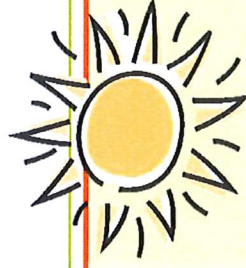
- Concombres, vinaigrette au Xérès
- Macaronis
- Caviar d'aubergines et tomates
- Edam
- Gâteau d'anniversaire

vendredi 4

- Duo de pastèque et melon
- Jambon
- Chips
- Fromage
- Fruit de saison



Toute l'équipe d'Armonys
Restauration vous souhaite
de bonnes vacances!!!



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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

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



☒ Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, 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(ère) 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.