

MENUS des RESTAURANTS SCOLAIRES ANNEE 2025



Service Education et jeunesse

Mois de: AOÛT 2025

Semaine du 1er août 2025				
Semaine du 4 au 8 août 2025		Vacances	colaires	
Semaine du 11 au 15 août 2025				
	lundi 18	mardi 19	jeudi 21	vendredi 22
Semaine du 18 au 22 août 2025 (S1)		Salade carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Omelette roulée nature (3) Riz blanc Lentille (1,5,7,10) Compote de fruits	Pain (1) Sauté dinde au curry (9,10,11,12) Daube chouchou BIO (1,5,7,10) Fromage individuel (7) Fruit	Salade composée vinaigrette (10,12) Pain (1) Poulet fumé (Péi) (1,3,4,5,6,7,8,10) Purée (1,3,6,7,9,10) Pâtisserie surgelée (3,6,7,8,11)
	lundi 25	mardi 26	jeudi 28	vendredi 29
Semaine du 25 au 29 août 2025 (S2)	Salade chou/carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Poisson frit (4) Haricots verts sauté au beurre (7)	Salade verte vinaigrette (10,12) Pain (1) Rôti Canard Pomme de terre à la chinoise (6)	Shop suey légumes BIO (6) Riz BIO Haricot rouge (1,5,7,10) Fromage individuel BIO(7)	Salade betterave vinaigrette (10,12) Pain (1) Porc carry (Péi) (1,2,6,14) Petits pois carotte(1,5,7,10)
		Fromage individuel (7)	Haricot rouge (1,5,7,10) Fromage individuel BIO(7) Fruit frais découpé	Yaourt arômatisé fruits (7)

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

Menu Végétarien : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

LES 14 ALLERGENES























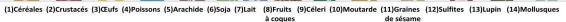


LEGENDE

viandes, poissons, œufs

fruits et légumes cuits Menu à composante BIO

produits laitiers produits sucrés



Provenance des viandes = Péi REUNION ; Côte de porc ET Dinde = France ; Cabri = Espagne

fruits et légumes crus

matières grasses

féculents

Canard = France ; Boeuf = Espagne

Validé

par le diététicien