



19 SEYNE-SUR-MER - 83100

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI 2025

LUNDI 5 mai	MARDI 6 mai	MERCREDI 7 mai	JEUDI 8 mai	VENDREDI 9 mai
		Végétarien		
Radis bio et beurre	Salade verte	Salade de polivrons frita et croûtons	Fénié	salade de coquillettes maïs et concombre
Steak haché (viande française)	Filet de poisson sauce safrané	Omelette au fromage		Beignet de poulet
Purée	Riz aux légumes	Petit pois bio		Duo de carottes
Fromage blanc	Vache qui rit	Yaourt		Chaussée aux moines
Coullis de fruits rouges	Compote de pommes	Banane		Fruit de saison



viande française



Agriculture Biologique



Fait maison



pêche durable



Appellation Origine Protégée



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAT 2025

LUNDI 12 mai	MARDI 13 mai	MERCREDI 14 mai	JEUDI 15 mai	VENDREDI 16 mai
Végétarien				
salade verte	Carottes râpées	salade de tomate	Pizza au fromage	Salade de pois chiche
Gnocchi	Émincé de volaille sauce curry (viande française)	brandade	Émincé de bœuf	Filet de poisson sauce citron
Sauce tomate aux légumes maison	Penné	de poisson	Haricots verts Bio	Brocolis persillés
Carré président	Gruyère râpé	Tomme blanche	Yaourt nature	Comté AOP
Fruit bio	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas brésilien (crème pâtisserie maison)

viande française

Agriculture Biologique

Fait maison

pêche durable

Appellation Origine Protégée



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI 2025

LUNDI 19 mai	MARDI 20 mai	MERCREDI 21 mai	JEUDI 22 mai	VENDREDI 23 mai
Végétarien				
Salade de lentilles œuf durs	Melon Hachis à la provençale (viande Française)	Cake aux olives sauce tomates froide maison Rôti de dinde (Viande UE)	Salade de concombre bulgare (au fromage blanc) Ragout de bœuf (Viande Française) Pomme de terre râpées Yaourt aux fruits	Salade verte Filet de poisson sauce ciboulette Courgettes Poêlée St nectaire AOP
Épinard à la crème Emmental AOP	Bûche de chèvre Bio Mousse au chocolat au lait	Jardinière de légumes Carré président Fruit de saison		Gâteau maison aux pommes
Fruit de saison				
viande française	Agriculture Biologique	Fait maison	pêche durable	Appellation Origine Protégée

Félicité ?



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mai 2025

LUNDI 26 mai	MARDI 27 mai	MERCREDI 28 mai	JEUDI 29 mai	VENDREDI 30 mai
	Végétarien			
Melon Bio Sauté de veau aux olives (viande française) Mélange Céréales	Salade de tomates Tarte au fromage Haricot verts persillés Bio Fromage blanc Madeleine	Salade de bettaaves Paëlla au poulet Cantal AOP Fruit de saison	Féris	
Glace à la vanille / chocolat				

viande française



Agriculture Biologique

Fait maison



pêche durable



Appellation Origine Protégée

