

# Menus du 12 mai au 04 juillet 2025

## RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE



PRODUIT BIO



Menu rouge le 20 juin



PRODUIT LABELLISÉ



Burger party le 23 mai

lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
CREPE AU FROMAGE		TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE		CAKE À L'EMMENTAL DU CHEF
JAMBALAYA AUX LÉGUMES	RÔTI DE PORC* LABEL ROUGE / GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC FAÇON COUSCOUS	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE ARRABIATA	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON
RIZ BIO	PETITS POIS	SEMOULE BIO	TORTIS BIO	BROCOLIS
	CAMEMBERT BIO		SAINT MÔRET BIO	YAOURT SUCRÉ REGIONAL
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET A LA FRAMBOISE	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	
		Vendredi, c'est burger party !		

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* LABEL ROUGE ET CORNICHONS	
SAUTÉ DE DINDE/ COLIN MSC SAUCE ROMARIN	JAMBON BLANC* LABEL ROUGE/ GALETTE AU FROMAGE	OMELETTE DU CHEF	PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON	BURGER VÉGÉTARIEN ET PAIN BURGER
HARICOTS VERTS BIO	COQUILLETES BIO/ KETCHUP	RATATOUILLE/ BLÉ	RIZ BIO	Frites/ SAUCE BURGER
				FROMAGE FONDU EN TRANCHE
FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	MILKSHAKE AUX FRUITS ROUGES

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC			
SAUTÉ DE PORC* SAVEUR EN OR/ COLIN MSC SAUCE AU CURRY	GRATIN DE PATES AU CHEDDAR	NUGGETS DE POULET PANÉ/ NUGGETS VEGETARIENS KETCHUP		
SEMOULE BIO		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	FERIE	FERMETURE EXCEPTIONNELLE
VACHE PICON		GOUDA BIO		
YAOURT AROMATISÉ REGIONAL	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
	TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	TZATZIKI/ TOAST		ROSETTE* LABEL ROUGE ET CORNICHONS/ OEUF DUR MAYONNAISE
CHIPOLATA*/ ROULE VEGETALE	EMINCE DE DINDE/ PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE DIJONNAISE	SAUTÉ DE BOEUF/ COLIN MSC AU THYM		FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE NORMANDE
LENTILLES BIO AU JUS	BROCOLIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE RISSLÉES		RIZ BIO
CHANTENEIGE		COMPOTE POMME CASSIS INDIVIDUELLE	VERRE DE LAIT BIO	
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON		CAKE A LA FRAMBOISE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	NEMS AUX LEGUMES		CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE	
FERIE	TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU/ COLIN MSC SAUCE AU CUMIN	SAUTÉ DE PORC* SAVEUR EN OR/ GALETES VEGETARIENNES SAUCE BASQUAISE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE CIBOULETTE
		CAROTTES CE2	SEMOULE BIO	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES
	YAOURT SUCRE LOCAL	CANTAL AOP		GOUDA BIO
		BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRUITS ROUGES	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
	Vendredi, dégustons un menu tout rouge			

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	SALADE DE POMMES DE TERRE RÉGIONALES , MAÏS VINAIGRETTE CIBOULETTE	
ALLUMETTES DE PORC*/ EMINCE VEGETARIEN FAÇON CARBONARA	OMELETTE DU CHEF MEA AU FROMAGE	SAUTÉ DE DINDE/ MERLU MSC SAUCE À L'ESTRAGON	BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	BOULETTES AU PORC*/ BOULETTES VÉGÉTARIENNES FAÇON TOMATE FARCIE
PENNE BIO	POMMES DE TERRE CUBES KETCHUP	PETITS POIS	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	RIZ BIO
EMMENTAL BIO RÂPÉ		YAOURT NATURE		FROMAGE BLANC A LA FRAISE
FLAN NAPPÉ CAMEL	FRAISE AU SUCRE		FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX CERISE

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* LABEL ROUGE/ THON MAYONNAISE			
RAVIOLIS AU BOEUF/ RAVIOLIS AUX LÉGUMES GRATINÉS	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ PAVÉ DE MERLU MSC FAÇON TAJINE	SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE	LASAGNES AU BOEUF/ LASAGNES VEGETARIENNES	POISSON PANÉ 100% FILET MSC ET CITRON
	SEMOULE BIO			GRATIN DE COURGETTES
		MIMOLETTE	COULOMMIERS	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT BIO REGIONALE A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	GÂTEAU À LA PISTACHE DU CHEF

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE AU PESTO			SALADE VERTE VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC* LABEL ROUGE/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AU THYM		HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI/ COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE NANTUA	CHEESEBURGER/ NUGGETS DE POISSON
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE PÂTES À LA PROVENÇALE ET EMMENTAL BIO		BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	Frites/ MAYONNAISE
		BRIE	GOUDA BIO	
FRUIT DE SAISON	DONUT	FLAN CHOCOLAT	GÂTEAU AUX FRUITS ROUGES DU CHEF	COMPOTE INDIVIDUELLE