



Les menus du restaurant scolaire

Menus du mois de Juin / Juillet 2025



PIQUE NIQUE dans la cour



L'info du mois prochain : BONNES VACANCES

Lundi 02-juin-25 <i>Rillettes de sardines au fromage blanc</i> <i>Paupiette de veau sauce crème</i> <i>Petit pois bio</i> <i>Kiri</i> <i>Compote bio</i>	Mardi 03-juin-25 <i>Concombre vinaigrette</i> <i>Lomo de porc bio à la plancha*</i> <i>Pommes risolées</i> <i>Chèvre à la coupe</i> <i>Gâteau au yaourt</i>	Mercredi au Centre de Loisirs 04-juin-25 <i>Salade composée</i> <i>Boule au bœuf</i> <i>Lentilles bio</i> <i>Tiramisu au spéculos</i>	Jeudi 05-juin-25 Menu Végétarien <i>Radis beurre</i> <i>Paëlla végétarienne</i> <i>Salade verte</i> <i>Yaourt aux fruits rouges</i> <i>Gâteau sec</i>	Vendredi 06-juin-25 Menu sans viande <i>Toast de chèvre chaud</i> <i>Poisson frais du marché</i> <i>Gratin de courgettes bio</i> <i>Conté au lait cru</i> <i>Glace</i>
Lundi 09-juin-25 	Mardi 10-juin-25 Menu Végétarien <i>Betteraves œufs dur</i> <i>Haché végété, sauce tomates</i> <i>Semoule bio</i> <i>Brie bio</i> <i>Fraises au sucre</i>	Mercredi au Centre de Loisirs 11-juin-25 <i>Crudités du jour</i> <i>Galette bretonne jambon fromage</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Moelleux chocolat bio, crème anglaise</i>	Jeudi 12-juin-25 <i>Tranche de melon et pastèque</i> <i>Rôti de bœuf</i> <i>Frites fraîches</i> <i>Camembert</i> <i>Crumble aux pommes bio</i>	Vendredi 13-juin-25 Menu sans viande <i>Croissant au fromage, salade verte</i> <i>Poisson frais du marché</i> <i>Ratatouille</i> <i>Cheddar</i> <i>Fruits du verger</i>
Lundi 16-juin-25 Menu Végétarien <i>Carottes vinaigrette</i> <i>Omelette aux fromages</i> <i>Epinards bio</i> <i>Edam</i> <i>Glace</i>	Mardi 17-juin-25 <i>Salade de tomates mozzarella</i> <i>Riz de jambon mariné au citron, thym et romarin</i> <i>Mousseline de carottes</i> <i>Emmental bio</i> <i>Clafoutis aux fruits</i>	Mercredi au Centre de Loisirs 18-juin-25 <i>Dés de pastèque</i> <i>Kebab de volaille</i> <i>pommes sautées</i> <i>Petit suisse</i> <i>Madeleine</i>	Jeudi 19-juin-25 <i>Petit sandwich de jambon sec et fromage*</i> <i>Pilon de poulet mariné</i> <i>Poêlée de haricots vert bio</i> <i>Petit croc lait bio</i> <i>Salade de fruits</i>	Vendredi 20-juin-25 Menu sans viande <i>Petite boulette de soja</i> <i>tomate basilic salade verte</i> <i>Crevettes aux petits légumes</i> <i>et nouilles chinoises</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Tranche de pain perdu</i>
Lundi 23-juin-25 <i>Duo de saucissons beurre*</i> <i>Filet de poulet basquaise</i> <i>Boulgour bio</i> <i>Mimolette</i> <i>Corbeille de fruits</i>	Mardi 24-juin-25 <i>Gaspaccio de tomates</i> <i>Hachi parmentier de canard confit</i> <i>Salade verte</i> <i>Saint Nectaire à la coupe</i> <i>Tarte Normande</i>	Mercredi au Centre de Loisirs 25-juin-25 Pique Nique au centre de loisirs <i>Tranche de melon</i> <i>Sandwich jambon beurre*</i> <i>Chips</i> <i>Glace</i>	Jeudi 26-juin-25 Menu Végétarien <i>Concombre au fromage blanc</i> <i>Pâtes fraîches bio</i> <i>Sauce tomates basilic et emmental râpé</i> <i>Panna cotta framboise</i> <i>Boudoirs</i>	Vendredi 27-juin-25 Menu sans viande <i>Taboulé maison</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Poêlée de courgettes bio</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Liégeois au chocolat</i>
Lundi 30-juin-25 <i>Salade de perles au saumon fumé</i> <i>Chipolatas grillée au four*</i> <i>Lentilles bio</i> <i>Fromage</i> <i>Assiette gourmande</i>	Mardi 01-juil-25 Menu Végétarien <i>Petite pizza au fromage</i> <i>Chili con carne</i> <i>Riz basmati bio</i> <i>Fromage</i> <i>Fraises, crème fouettée</i>	Mercredi au Centre de Loisirs 02-juil-25 <i>Carottes râpées</i> <i>Ravioli gratiné</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Crêpe au chocolat</i>	Jeudi 03-juil-25 <i>Crudités du jour</i> <i>Rôti de veau sauce champignons</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau au chocolat</i>	Vendredi 04-juil-25 Pique nique dans la cour <i>Melon</i> <i>Sandwich jambon beurre*</i> <i>chips</i> <i>Glace</i>

Contact restauration : Vincent et Dominique 05.49.46.15.63 - restoscolaire@dissay.fr

Circuit court

Produits Bio

Fait maison

Contient du porc*



Pour votre information :

Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement.

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires.

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant Scolaire sont d'origine Française

Les produits transformés à base de viande sont d'origine de l'union Européenne.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

