

MENUS DU 5 MAI AU 4 JUILLET 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DE ST VARENT

<p>LUNDI 5 MAI</p> <p>CREPE JAMBON FROMAGE MERLU AU CITRON CAROTTES VICHY YAOURT AROMATISE POMME</p>	<p>MARDI 6 MAI</p> <p>BETTERAVES VINAIGRETTE JAMBON GRILL GRATIN DAUPHINOIS BABYBEL COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>JEUDI 8 MAI</p> <p>FERIE</p>	<p>VENDREDI 9 MAI</p> <p>CAROTTE RAPEES  PATES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE CREME DESSERT VANILLE KIWI</p>
<p>LUNDI 12 MAI</p> <p>RADIS ROSE ET BEURRE SAUTE DE BOEUF   POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT NECTAIRE POIRE</p>	<p>MARDI 13 MAI</p> <p>GAZPACHO TARTE CHEVRE TOMATES SALADE VERTE  ENTREMET CHOCOLAT BANANE</p>	<p>JEUDI 15 MAI</p> <p>SALADE AVOCAT CREVETTES POISSON MEUNIERE RATATOUILLE SAINT PAULIN POMME</p>	<p>VENDREDI 16 MAI</p> <p>SALADE VERTE HAMBURGER FRITES BATONNET GLACE MULTI FRUITS</p>
<p>LUNDI 19 MAI</p> <p>SAMOUSSA AU POULET CERVELAS ALSACIEN PUREE VACHE QUI RIT FRAISES</p>	<p>MARDI 20 MAI</p> <p>CONCOMBRES A LA CREME PAELLA AU POULET KIRI ABRICOT</p>	<p>JEUDI 22 MAI</p> <p>SALADE DE TOMATE  SAUTE DE VEAU MOUTARDE POELEE DE COURGETTE PETIT SUISSE</p>	<p>VENDREDI 23 MAI</p> <p>POMELO SEMOULE & POELEE LEGUMES DU SOLEIL EMMENTAL CHAUSSON AUX POMMES</p>
<p>LUNDI 26 MAI</p> <p>SAUCISSON NUGGETS DE POISSON PETIT POIS CAROTTES FROMAGE BLANC ANANAS</p>	<p>MARDI 27 MAI</p> <p>BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE PORC HARICOTS VERTS PONT L'EVEQUE   DONUT</p>	<p>JEUDI 29 MAI</p> <p>FERIE</p>	<p>VENDREDI 30 MAI</p> <p>FERIE</p>
<p>LUNDI 2 JUIN</p> <p>CAROTTES RAPEES SAUCISSES LENTILLES CREME DESSERT CARMEL</p>	<p>MARDI 3 JUIN</p> <p>SALADE VERTE, TOMATES, CROUTONS MAÏS GRATIN POMME DE TERRE & COURGETTES PORT SALUT COMPOTE MAISON</p>	<p>JEUDI 5 JUIN</p> <p>SALADE COLESLAW SAUMON PUREE DE BROCOLIS ENTREMET VANILLE</p>	<p>VENDREDI 6 JUIN</p> <p>SALADE DE TOMATES CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE YAOURT NATURE NECTARINE- PAIN  </p>

LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
FERIE	SALADE DE TOMATES PIZZA 3 FROMAGE SALADE VERTE KIRI FRAISES	MELON  CURRY D'AGNEAU SEMOULE PETIT SUISSE AROMATISE	RILLETES ET CORNICHONS BLANQUETTE DE DINDE HARICOTS VERTS GOUDA COMPOTE DE POMME

LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
MACEDOINE VINAIGRETTE PALERON DE BOEUF RIZ AUX POIVRONS EDAM NECTARINE	 SALADE A LA GRECQUE PATES LOCALES & POEELE DE LEGUMES LIEGEOIS CHOCOLAT	RADIS ROSE ET BEURRE OMELETTE RATATOUILLE EMMENTAL KIWI	SALADE DE SURIMI SAUCISSES CHAMPIGNONS DE PARIS FROMAGE BLANC PECHE – PAIN  

LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
PASTEQUE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE CREME CHOCOLAT	FEUILLETE DUBARRY QUINOA AUX LEGUMES D'ETE VACHE QUI RIT FRAISES	TOMATES CERISES DES DE COLIN GRATIN DE COURGETTES GRUYERE BANANE	SALADE VERTE & MAÏS ROTI DE PORC HARICOTS BEURRE CHANTENEIGE GRILLE AUX POMME

LUNDI 30 JUIN	MARDI 1ER JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
GAZPACHO DE CONCOMBRES JAMBON GRILLE FLAGEOLETS TARTARE ABRICOT	CAROTTES RAPEES OEUFS DURS A LA FLORENTINE SAINT NECTAIRE COMPOTE DE FRAISE	MENUS SELON STOCK	BONNES VACANCES

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 5 MAI

CREPES AU JAMBON
MERLU AU CITRON
CAROTTES VICHY
YAOURT AROMATISE
POMME

MARDI 6 MAI

BETTERAVES ROUGES
JAMBON GRIL
GRATIN DAUPHINOIS
BABYBEL
COCKTAIL DE FRUIT

JEUDI 8 MAI

FERIE

VENDREDI 9 MAI



CAROTTES RAPEES
PATES SAUCE TOMATE
& FROMAGE RAPE
CREME DESSERT VANILLE
KIWI

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 12 MAI

RADIS ROSE ET BEURRE
SAUTE DE BOEUF  
POMME DE TERRE VAPEUR
SAINT NECTAIRE
POIRE

MARDI 13 MAI

GAZPACHO
QUICHE CHEVRE POIVRONS
SALADE VERTE 
ENTREMET CHOCOLAT
BANANE

JEUDI 15 MAI

SALADE AVOCAT CREVETTES
POISSON MEUNIERE
RATATOUILLE
SAINT PAULIN
POMME

VENDREDI 16 MAI

SALADE VERTE
HAMBURGER
FRITES
BATONNET GLACE MULTI FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 19 MAI

SAMOUSSA AU POULET
CERVELAS ALSACIEN
PUREE
VACHE QUI RIT
FRAISES

MARDI 20 MAI

CONCOMBRES A LA CREME
PAELLA AU POULET
KIRI
ABRICOT

JEUDI 22 MAI

SALADE DE TOMATES
SAUTE DE VEAU A LA MOUTARDE
POELEE DE COURGETTES
PETIT SUISSE



VENDREDI 23 MAI

POMELO
SEMOULE
POELEE LEGUMES DU SOLEIL
EMMENTAL
CHAUSSON AUX POMMES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 26 MAI

SAUCISSON
NUGGETS DE POISSON
PETIT POIS CAROTTES
FROMAGE BLANC
ANANAS

MARDI 27 MAI

BETTERAVES VINAIGRETTE
ROTI DE PORC
HARICOTS VERTS
PONT L'ÉVÊQUE
DONUT



JEUDI 29 MAI

FERIE

VENDREDI 30 MAI

FERIE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

.
Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 2 JUIN

CAROTTES RAPEES
SAUCISSES
LENTILLES
CREME DESSERT CARAMEL

MARDI 3 JUIN

SALADE VERTE, TOMATES, CROUTONS, MAIS
GRATIN POMMES DE TERRE – COURGETTES
PORT SALUT
COMPOTE MAISON

JEUDI 5 JUIN

SALADE COLESLAW
SAUMON
PUREE DE BROCOLIS
ENTREMET VANILLE

VENDREDI 6 JUIN

SALADE DE TOMATES
CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE
YAOURT NATURE
NECTARINE – PAIN



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.

Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 9 JUIN

FERIE

MARDI 10 JUIN

SALADE DE TOMATES
PIZZA 3 FROMAGES
SALADE VERTE
KIRI
FRAISES

JEUDI 12 JUIN

MELON 
CURRY DAGNEAU
SEMOULE
PETIT SUISSE AROMATISE

VENDREDI 13 JUIN

RILLETES ET CORNICHONS
BLANQUETTE DE DINDE
HARICOTS VERTS
GOUDA
COMPOTE DE POMME

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 16 JUIN

MACEDOINE VINAIGRETTE
PALERON DE BOEUF
RIZ AUX POIVRONS
EDAM
NECTARINE

MARDI 17 JUIN



SALADE A LA GRECQUE
PATES LOCALES
POELEE DE LEGUMES
LIEGEOIS CHOCOLAT

JEUDI 19 JUIN

RADIS ROSE ET BEURRE
OMELETTE
RATATOUILLE
EMMENTAL
KIWI

VENDREDI 20 JUIN

SALADE DE SURIMI
SAUCISSES
CHAMPIGNONS DE PARIS
FROMAGE BLANC
PECHE – PAIN



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 23 JUIN

PASTEQUE
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
CREME AU CHOCOLAT

MARDI 24 JUIN

FEUILLETE DUBARRY
QUINOA AUX LEGUMES D'ETE
VACHE QUI RIT
FRAISES

JEUDI 26 JUIN

TOMATES CERISES
DES DE COLIN
GRATIN DE COURGETTES
GRUYERE
BANANE

VENDREDI 27 JUIN

SALADE VERTE & MAÏS
ROTI DE PORC
HARICOTS BEURRE
CHANTENEIGE
GRILLE AUX POMME

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés

RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT VARENT

LUNDI 30 JUIN

GAZPACHO DE CONCOMBRES
JAMBON GRILLE
FLAGEOLETS
TARTARE
ABRICOT

MARDI 1ER JUILLET

CAROTTES RAPEES
OEUFS DURS A LA FLORENTINE
SAINT NECTAIRE
COMPOTE DE FRAISE

JEUDI 3 JUILLET

MENU SELON STOCK

VENDREDI 4 JUILLET

BONNES VACANCES

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances- Pour toute information merci de vous rapprocher du gérant

Tous les plats sont cuisinés et préparés sur place.
Les produits frais, locaux et bio sont favorisés