

Restaurant scolaire de Fretin
Menus du 19 mai au 4 juillet 2025

Légende :



REGIONAL



BIO



DESSERT DU CHEF



VEGETARIEN



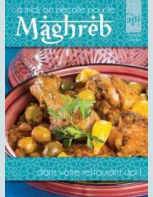
LABEL

Le menu souligné
correspond
au menu des maternels



Pour consulter les menus
et informations de votre
restaurant sur votre mobile,
flashez ce QR CODE !

lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
CONCOMBRES VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICIONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	WRAPS AU THON ET CRUDITES	FRIAND AU FROMAGE
OU TOMATES VINAIGRETTE	OU SAUCISSON A L'AIL	OU RADIS BEURRE	OU WRAPS JAMBON FROMAGE	OU PIZZA AU FROMAGE
PASTASOTTO DE COURGETTES AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES (COQUILLETES)	SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	QUICHE LORRAINE (LARDONS)	BEIGNETS AU POISSON SAUCE TARTARE	CÔTE DE PORC SAUCE CURRY
	RIZ	SALADE	FRITES	SEMOULE
	HARICOTS BEURRE A L'AIL		BROCOLIS GRATINES	RATATOUILLE
EMMENTAL RAPE	CANTAL	CAMEMBERT	KIRI	TOMME NOIRE
POT DE GLACE	FRAISES	COMPOTE POMMES-BANANES OU COMPOTE POMMES-PECHES	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	POMME
	OU PASTEQUE		OU CAKE AUX POMMES	OU MELON

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
<u>TOMATES VINAIGRETTE</u>	<u>REPAS ORIENTAL</u>	<u>CERVELAS VINAIGRETTE</u>	<u>SALADE DE HARICOTS</u>	<u>CONCOMBRES CIBOULETTE</u>
OU RADIS BEURRE	<u>SAMOUSSA</u>	OU TOASTS DE MOUSSE DE FOIE	<u>ROUGES AU MAÏS</u>	OU COURGETTES RAPEES AU RAISINS
ESCALOPE DE PORC	TAJINE DE BOEUF	FILET DE POULET	OU SALADE DE LENTILLES CORAIL	FILET DE POISSON MEUNIER
SAUCE BARBECUE	SEMOULE	SAUCE ESTRAGON	PIZZA MARGHARITA	SAUCE BEARNAISE
FRITES	AUX RAISINS SECS	RIZ	SALADE VERTE	POMMES RISSOLEES
CAROTTES AU JUS	FROMAGE DE CHEVRE	AUX PETITS LEGUMES	BRIE	TOMATE PROVENCALE
EMMENTAL		TOMME BLANCHE	<u>CREME DESSERT CHOCOLAT</u>	SAINT PAULIN
<u>BANANE</u>	<u>BASBOUSSA</u>	ABRICOTS RÔTIS AU MIEL	OU CREME DESSERT VANILLE	POMME
OU PASTÈQUE	OU BISCUIT A L'AMANDE	<u>OU PECHE AU CARAMEL</u>		<u>OU MELON</u>

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
<u>CAKE AUX OLIVES</u> OU TOAST AU CHEVRE ET SALADE CHIPOLATAS SAUCE BRUNE PUREE TOMATES PROVENCALES COMTÉ FROMAGE BLANC A LA CONFITURE <u>OU FROMAGE BLANC</u> A LA CASSONADE	<u>SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS</u> OU SALADE DE COQUILLETTES ET TOMATES OMELETTE AUX FINES HERBES MACARONI PIPERADE EMMENTAL RAPE <u>BANANE</u> OU MELON JAUNE	<u>MACEDOINE DE LEGUMES</u> MAYONNAISE OU CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL CROQUE MONSIEUR JAMBON ET MOZZARELLA SALADE VERTE SAINT PAULIN FLAN PÂTISSIER OU TARTE AUX POMMES	ASCENSION	PONT

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
SALADE DE RIZ AUX ASPERGES <u>OU SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI</u> CHIPOLATAS SAUCE MOUTARDE SEMOULE PIPERADE MUNSTER <u>COCKTAIL DE FRUITS</u> OU POIRE AU SIROP	CAKE AUX OLIVES <u>OU TOAST AU MAROILLES ET SALADE</u> BLOGNAISE VÉGÉTARIENNE TORTI POÊLEE DE LEGUMES EMMENTAL RAPE CREME DESSERT PRALINEE <u>OU FLAN NAPPE CARAMEL</u>	POIREAUX VINAIGRETTE <u>OU CHOU-FLEUR</u> SAUCE COCKTAIL BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZARELLA SALADE VERTE SAINT PAULIN FRAISES AU SUCRE <u>OU FRAISES AU CHOCOLAT</u>	<u>TOMATES AU BASILIC</u> <u>VINAIGRETTE</u> OU SALADE FROMAGERE CARBONADE FLAMANDE (BOEUF) FRITES CAROTTES AU JUS MAROILLES BROWNIE <u>OU COOKIE</u>	<u>CAROTTES RAPEES</u> <u>FACON MALTAISE</u> OU RADIS CROQUE SEL CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE RIZ PILAF POEELEE DE COURGETTES TOMME NOIRE CHOIX DE YAOURTS AUX FRUITS

lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
<u>CRÊPE AU FROMAGE</u>	<u>AUBERGINES GRILLEES</u> <u>VINAIGRETTE</u>	<u>CAROTTES RAPÉES</u> <u>VINAIGRETTE</u> OU BATONNETS DE CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	<u>MELON</u>	SALADE DE PENNE AU PESTO
OU CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	OU BETTERAVES VINAIGRETTE		OU SALADE DE TOMATES AU BASILIC	<u>OU SALADE DE RIZ AU MAÏS</u>
CARBONARA DE SAUMON	TENDERS DE POULET	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	TORTILLA	SAUCISSE PIQUANTE
COQUILLETES	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	SALADE VERTE	CHOU-FLEUR GRATINE	SEMOULE
	TIAN DE LEGUMES			COURGETTES BRAISEES
EMMENTAL RAPE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	EDAM	COULOMMIERS	CHAUROUCE	SAINT NECTAIRE
<u>OU AU SPECULOOS</u>	<u>GÂTEAU AU CITRON</u>	ORANGE	CREME VANILLE	COMPOTE DE PECHEs
	OU CRUMBLE AUX POMMES	<u>OU BANANE</u>	<u>OU MOUSSE AU CHOCOLAT</u>	<u>OU COMPOTE DE POMMES</u>

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
<u>CREPE AU FROMAGE</u>	PASTEQUE	LENTILLES EN SALADE	<u>SALADE DE TOMATES AUX DÉS DE FROMAGE</u>	SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE
OU FRIAND AU FROMAGE	<u>OU MELON</u>	<u>OU SALADE MEXICAINE</u>	OU CONCOMBRES VINAIGRETTE	<u>OU SALADE DE PÂTES AU PESTO</u>
BOULETTES DE BLE SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON SAUCE ANETH	SAUTE DE BOEUF À LA PROVENÇALE	POULET TIKKA MASSALA	SAUCISSE SAUCE AUX HERBES
SEMOULE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PENNE	RIZ	COEUR DE BLÉ
LEGUMES DE COUSCOUS	EPINARDS A LA CREME	POÊLÉE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE	COURGETTES BRAISEES	HARICOTS VERTS
EDAM	CARRE FRAIS	EMMENTAL RAPE	KIRI	CAMEMBERT
POIRE	<u>CREME DESSERT VANILLE</u>	POT DE GLACE	<u>CAKE AU CITRON</u>	<u>MOUSSE AU CHOCOLAT</u>
<u>OU KIWI</u>	OU CREME DESSERT CHOCOLAT		OU PUDDING	OU MOUSSE FRAMBOISE

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
PENTECÔTE	PASTEQUE	ROSETTE ET CORNICHONS	MACEDOINE MAYONNAISE	COLESLAW
	OU RADIS	OU SAUCISSON A L'AIL	OU CAROTTES CUITES	OU CONCOMBRES
	JAMBON BLANC	FILET DE HOKI	AU CUMIN	VINAIGRETTE
	SALADE DE POMMES DE TERRE	SAUCE PROVENCALE	RISOTTO AU POULET	BOULETTES DE BLE
	ET HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	COEUR DE BLE	ET MOZZARELLA	SAUCE NAPOLITAINE
	GOUDA	PETITS POIS AUX OIGNONS	(RIZ)	TORSADES
	POT DE GLACE	BUCHE MI-CHEVRE	CAMEMBERT	POEELE DE CAROTTES
		FRAISES CHANTILLY	MOELLEUX CHOCOLAT OU	TOMME BLANCHE
		OLLERAISES AU SUCRE	CAKE AUX FRUITS	CHOIX DE
				YAOURTS AUX FRUITS

Les produits régionaux, labellisés et issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.