

Restaurant scolaire de Vitry

Menu du 02 Juin au 04 Juillet 2025



LEGENDE

Produits bio

Repas végétarien

Repas à thème



lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
MELON	PECHE AU THON		TOMATE MIMOSA	CAROTTES RAPEES A L'AIL
PASTASOTTO DE COURGETTES, AIL ET FINES HERBES	EMINCE DE DINDE A LA PROVENCALE		NUGGETS AU POISSON ET MAYONNAISE	ROTI DE PORC FROID
	RIZ BIO		POMMES DE TERRE - PETITS POIS AUX OIGNONS	TABOULE - CRUDITES
FROMAGE	HARICOTS BEURRE		FROMAGE	FROMAGE
CREME CHOCOLAT	FROMAGE		FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA VERGEOISE
	FRUIT DE SAISON			

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
MACEDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE		MELON	CHARCUTERIE ET CONDIMENT
ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE	PATES BOLOGNAISE		SAUTE DE POULET AUX HERBES	FILET DE POISSON SAUCE CITRON
POMMES DE TERRE - DUO NAVETS ET CAROTTES	FROMAGE RAPE		PUREE DE POMMES DE TERRE - PETITS POIS	RIZ - TOMATE PROVENCALE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE		DONUT	SALADE DE FRUIT FRAIS

lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
PENTECOTE	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		PASTEQUE	REPAS A THEME : AUJOURD'HUI, C'EST FRITERIE !
	OMELETTE A LA CIBOULETTE		FILET DE POISSON SAUCE CREMEUSE	CHEESEBURGER
	PATES - PIPERADE		COEUR DE BLE - EPINARDS	FRITES - SALADE
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT		GATEAU DU CHEF	GLACE

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
OEUF DUR A LA MAYONNAISE	SALADE COMPOSÉE		MELON	SALADE DE LENTILLES
FRICASSEE DE POISSON	AIGUILLETES AUX POIVRONS ET OIGNONS		LASAGNE BOLOGNAISE	CHIPOLATAS ET FONDUE D'OIGNONS
PATES - BRUNOISE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLEES - TOMATE ROTIE		SALADE	PUREE DE POMMES DE TERRE - SALADE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT		YAOURT SUCRE	BANANE CHOCOLAT

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
TABOULE	PASTEQUE		SALADE TOMATES ET MAIS	CHAMPIGNONS A LA CREME ET CIBOULETTE
ESCALOPE PANE	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA		JAMBON BLANC FROID	PATES CARBONARA AU POISSON
PÂTES - CAROTTES	FRITES - COURGETTES BRAISEES		SALADE DE POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE		ECLAIR AU CHOCOLAT	

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"