



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable
«Bio + locale + saine»



Du lundi 2 juin 2025
au vendredi 6 juin 2025

Ministère de l'Éducation Nationale
COLLEGE
Georges et Marie BOUSQUET
24500 EYMET
Tél. : 05-53-02-08-90

MENU



	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 02/06/2025		Crudités // // // // Rôti de bœuf Purée // // // // Fruit de saison	Radis // // // // Flamenkuche Salade // // // // Compote maison
MARDI 03/06/2025	Lait – Chocolat – Thé Pain beurre Céréales – Fruits Produit laitier Compote	Salade de pâtes fête // // // // Poisson meunière Epinards à la crème // // // // Cocktail de fruits	Crudités // // // // Risotto volaille champignons // // // // Laitage
MERCREDI 04/06/2025	Lait – Chocolat – Thé Pain beurre Céréales – Fruits Produit laitier Compote	Betteraves rouges // // // // Côte de porc à la moutarde Blé // // // // Flan pâtissier	Salade de pommes de terre // // // // Steak de veau Courgettes béchamel // // // // Fruit
JEUDI 05/06/2025	Lait – Chocolat – Thé Pain beurre Céréales – Fruits Produit laitier Compote	Salade fraîcheur // // // // Omelette oignons pommes de terre // // // // Fromage Fruit	Batavia au maïs // // // // Filet de poisson dieppoise Tian de légumes // // // // Pâtisserie
VENDREDI 06/06/2025	Lait – Chocolat – Thé Pain beurre Céréales – Fruits Produit laitier Compote	Radis beurre // // // // Paëlla // // // // Glace	

Tout est fait maison sauf : *

Local

Le présent menu, établi au moins dix jours à l'avance, peut éventuellement être modifié en fonction des besoins du service ou de l'évolution des marchés.

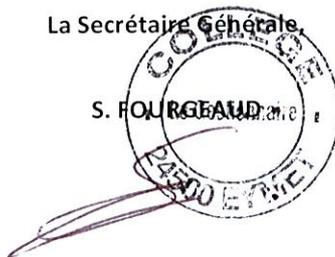
La Principale,

C. FAURE



La Secrétaire Générale,

S. FOURGEAUD



L'Infirmière,

B. LESUEUR

