



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 2 au Vendredi 6 Juin 2025

	Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
HORS D'OEUVRE	Melon	Céleri rémoulade 	Sardine beurre	Concombre à la crème 	Salade mexicaine haricots rouges maïs
PLAT CHAUD	Rôti de porc sauce champignons 	Curry de pois chiche et fèves	Boulette de bœuf	Wok de légumes 	Marée du jour 
GARNITURE	Haricots blancs	Riz aux légumes	Printanière de légumes	Mini penne légumes	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt 	Tomes de Savoie	Fromage du stock	Comté	Yaourt 
DESSERT	Fruit de saison 	Pâtisserie	Dessert du stock	Salade fruits frais	Fruit de saison 
Menu alternatif	Haricots blancs champignons		Œuf sur le plat	Wok de légumes	

Fruits et légumes de saison selon les approvisionnements

Repas servis avec de la flûte de la Boulangerie Les délices de l'Indre

Les viandes entières de porc, bœufs, volaille, dinde, servies sont 100% françaises

Produit issu de l'agriculture biologique 

Menu végétarien en vert Menu mixte en jaune : apport en protéines d'origine végétale et animale

Pas fait sur place 

Pêche équitable 

Produits locaux 



Le menu alternatif est uniquement destiné aux enfants qui ont un régime particulier sur l'année

Menus sous réserves de modification

Retrouvez vos menus sur Indre44.fr, le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !