



# MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE


## Semaine du Lundi 9 au Vendredi 13 Juin 2025

	Lundi 9 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
HORS D'OEUVRE	F	Rillettes de maquereau	Salade de riz aux légumes	Pastèque	Coleslaw chou carottes 
PLAT CHAUD	É	Pilon de poulet rôti	Fajitas épicé haricots rouges	Sauté de veau au thym	Gratin de légumes et lardons
GARNITURE	R	Haricots verts	Salade verte	Poêlée de légumes méridionale	Légumes
PRODUIT LAITIER	I	Fruit de saison 	Fromage du stock	Tome blanche	Emmental 
DESSERT	É	Glace	Dessert du stock	Yaourt 	Fruit de saison 
Menu alternatif		Œuf béchamel		Riz aux légumes	Gratin sans viande

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](http://Indre44.fr), le Portail Famille et l'application Nantes dans ma poche !