



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	Rillette de maquereau	Salade de riz aux légumes	Pastèque	Coleslaw chou carottes AB
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 AB	Fromage du stock	Tome blanche	Emmental AB
DESSERT	É	Glace	Dessert du stock	Yaourt AB	Fruit de saison AB
Menu alternatif		Œuf béchamel		Riz aux légumes	Gratin sans viande

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 AB

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 !