



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 14 au Vendredi 18 Juillet 2025

	Lundi 14 Juillet	Mardi 15 Juillet	Mercredi 16 Juillet	Jeudi 17 Juillet	Vendredi 18 Juillet
			Pique-nique pour les grands	Pique-nique pour les petits	
HORS D'OEUVRE	F	Houmous pois chiche	Museau vinaigrette pommes de terre	Sardine à l'huile	Betterave maïs
PLAT CHAUD	É	Poulet	Salade verte croûtons fromage	Jambon blanc	Rillette de poisson
GARNITURE	R	Salade de lentilles vinaigrette			Salade de pâtes avocat tomate
PRODUIT LAITIER	I	Camembert	Yaourt	Comté	Petit suisse
DESSERT	É	Pastèque	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Glace
GOÛTER		Cookie – petit suisse	Fruit de saison – yaourt	Pain au lait – barre de chocolat	Pain beurre confiture

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 sans viande ou sans porc

Menus sous réserves de modification

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