



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE D'INDRE

Semaine du Lundi 18 au Vendredi 22 Août 2025

	Lundi 18 Août	Mardi 19 Août	Mercredi 20 Août	Jeudi 21 Août	Vendredi 22 Août
HORS D'OEUVRE	Taboulé libanais	Melon	PIQUE-NIQUE	Quiche au fromage	Duo de céleri et carottes
PLAT CHAUD	Cordon bleu	Lasagne de saumon		Longe de porc	Fondant de volaille
GARNITURE	Carottes parisiennes	Salade verte		Haricots rouges à la mexicaine	Pommes grenaille
PRODUIT LAITIER	Fruit	Fromage		Yaourt	Fromage
DESSERT	Tartelette	Fruit de saison		Fruit de saison	Glace
Menu alternatif	Roulé végétal		Pique-nique	Haricots rouges aux légumes	Gratin de pommes de terre fromage

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 !