

## Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025

	Vietnamien		Végétarien	
Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette</li> <li>Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette</li> <li>Radis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nems aux légumes</li> <li>Macédoine de légumes</li> <li>Tomates , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> <li>Tartine façon pizza au chorizo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Coleslaw purple</li> <li>Houmous du chef et ses croutons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oeuf mimosa</li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>Chou blanc râpé aux noix et emmental , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de poulet au curry</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce estragon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emincé de dinde</li> <li>Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce aigre douce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de bœuf , Sauce barbecue</li> <li>Omelette aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falafels du chef sauce blanche , Pain pita</li> <li>Chili végétarien au <b>soja</b></li> <li><b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> meunière</li> <li>Cordon bleu de dinde</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brocolis aux oignons</li> <li><b>Semoule HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> <li>Carottes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tortis HVE</b></li> <li>Ratatouille du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulgour</li> <li>Haricots beurre persillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fondue d'épinards à l'ail</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote pommes et cassis</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pot de glace</li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poire au coulis de framboises et amandes</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moelleux aux abricots</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Suisse fruité</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 19 Mai au Vendredi 23 Mai 2025

	Végétarien		New York	
Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Saucisson à l'ail , Cornichons  Melon à la mozzarella  Betteraves , Vinaigrette	Oeuf mimosa Quinoa façon taboulé libanais  Salade verte , Vinaigrette	 Radis , Beurre  Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette  Gaspacho de tomates au basilic	 Tomates mozzarella , Vinaigrette  Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette  Maïs aux oignons	 Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette  Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette  Salade de riz , maïs et ciboulette , Vinaigrette
Escalope de dinde , Sauce à la crème Filet de <b>lieu MSC</b> , Quartier de citron	 Paella végétarienne  Boulettes de blé façon thai	Saucisses de Strasbourg Nuggets au poisson	Cheeseburger Fish burger	<b>Colin MSC</b> menuière Boulettes à l'agneau à l'indienne
 Ratatouille du chef  Coeur de blé	 Riz créole  Brocolis gratinés	 <b>Coquillettes HVE</b>  Gratin de blettes béchamel	 Frites  Aubergines grillées	 Demi courgette rôtie au four aux herbes  Spaghettis
Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage	Assortiments de fromages  Laitage
 Suisse aromatisé  Fruits de saison Tarte au citron	 Crème dessert à la vanille  Fruits de saison  Compote pommes cassis	 Fruits de saison  Fromage blanc nature , Speculoos  Panna cotta nature , Coulis de fruits rouges	 Gâteau au chocolat du chef , Crème anglaise du chef  Fruits de saison  Milkshake à la vanille	 Fruits de saison  Yaourt aux fruits  Crème dessert au caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 26 Mai au Vendredi 30 Mai 2025

Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Végétarien Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</li> <li>Crêpe au fromage</li> <li>Radis , Sel dosette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette à la ciboulette</li> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Betteraves , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Rillettes de sardines sur toast</li> <li>Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Chiffonnade de batavia au maïs , Vinaigrette</li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette lyonnaise et cornichons</li> <li>Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette</li> <li>Salade de pommes de terre aux herbes , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilon de poulet texane</li> <li>Filet de <b>lieu MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fricassée de dinde à la crème</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croque tomate mozzarella</li> <li>Tortilla de pommes de terre aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis Parmentier du chef</li> <li>Parmentier de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> meunière</li> <li>Escalope de dinde , Jus lié thym et citron</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Macaronis HVE</b></li> <li>Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boullgour tomaté</li> <li>Courgettes aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Purée de pommes de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ratatouille du chef</li> <li>Frites</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> <li>Abricots au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de pommes</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Coupe de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Pot de glace</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cookie du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pêches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert praliné</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Végétarien	Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Jeudi 5 Juin	Vendredi 6 Juin
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Concombres , Vinaigrette à la ciboulette</li> <li>Salade mexicaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li>Pastèque</li> <li>Salade de blé et maïs , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li>Radis , Beurre</li> <li>Caviar d'aubergines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates , Vinaigrette</li> <li>Salade de haricots verts , Vinaigrette aux échalotes</li> <li>Wrap au thon et crudités</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> <li>Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette</li> <li>Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes</li> <li>Curry de pois chiches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf à la Provençale</li> <li>Filet de hoki à la provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche Lorraine du chef</li> <li>Quiche au saumon du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalope de dinde , sauce Dijonnaise</li> <li>Beignets au poisson , Sauce tartare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> meunière</li> <li>Côte de porc grillée , Sauce à la crème</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Coquillettes HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots plats en persillade</li> <li>Riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Patates douces rôtie aux thym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Écrasé de pommes de terre du chef</li> <li>Petits pois aux oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aubergines grillées et tomates à la <b>feta AOP</b></li> <li>Frites</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Ile flottante du chef</li> <li>Smoothie banane, framboise, lait de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gâteau confiture chantilly</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Liégeois à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Salade de fruits du chef</li> <li>Fromage blanc aromatisé</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 Juin 2025

		Végétarien	
Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li> Melon</li> <li> Betteraves , Vinaigrette</li> <li> Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail , Cornichons</li> <li> Carottes <b>Locales</b> râpées ,</li> <li>Vinaigrette façon Maltaise</li> <li> Choux-fleurs , Sauce cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates au basilic , Vinaigrette</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes</li> <li> Cake aux olives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Lentilles corail façon houmous au persil et son toast</li> <li> Concombres sauce bulgare</li> <li> Salade verte , Vinaigrette</li> </ul>
<p>Rôti de veau , Jus à l'oriental Omelette aux fines herbes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic</li> <li> Bruschetta au jambon et à la mozzarella</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Boulettes de blé façon thai , Sauce aux épices</li> <li> Tajine aux pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées</li> </ul>	<p><b>Colin MSC</b> meunière Merguez</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Riz créole</li> <li> Piperade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> <li> Pommes de terre grenailles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Semoule HVE</b></li> <li> Brocolis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates rôties à l'ail</li> <li> Frites</li> </ul>
<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>	<p>Assortiments de fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laitage</li> </ul>
<p>Crème dessert praliné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Fromage blanc à la cassonade</li> <li> Pot de glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Far breton aux pommes</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de fruits du chef</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Flan nappé au caramel</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

	Afrique	Végétarien		
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres , Vinaigrette</li> <li>Salade verte , Vinaigrette</li> <li>Œuf dur mayonnaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accra de morue</li> <li>Salade de lentilles , Vinaigrette</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> <li>Salade mélangée aux pousses d'épinards , Vinaigrette</li> <li>Fenouil râpé à l'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Tapenade et son toast</li> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de riz, mais et poivrons , Vinaigrette</li> <li>Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique</li> <li>Rillettes de sardines aux herbes fraîches</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de poulet au curry</li> <li>Gratiné de la mer au <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thieb au poulet</li> <li>Yassa de <b>colin MSC</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto de <b>boulgour BIO</b> carottes champignons</li> <li>Curry de <b>lentilles vertes BIO</b> aux <b>poivrons BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes Bolognaise du chef</li> <li><b>Gratin de coquillettes HVE</b>, thon, petits pois sauce fromagère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> meunière</li> <li>Chipolatas aux herbes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits pois au jus</li> <li><b>Penne HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz basmati façon pilaf</li> <li>Choux-fleurs rôtis au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulgour</li> <li>Tian de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li><b>Coquillettes BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de courgettes</li> <li>Frites</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li>Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits de saison</li> <li>Ile flottante et crème anglaise</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiakry</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Salade de fruits exotiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abricots rôtis au miel</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gâteau au chocolat du chef</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compote de pommes, abricots</li> <li>Fruits de saison</li> <li>Pot de glace</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Végétarien Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque</li> <li> Concombres , Sauce au fromage blanc</li> <li> Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Taboulé (<b>semoule HVE</b>)</li> <li> Laitue aux noix , Vinaigrette</li> <li> Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Dip de lentilles corail</li> <li> Radis</li> <li> Melon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves , Sauce Bulgare</li> <li>Pâté de campagne , Cornichons</li> <li>Œuf dur , Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Friand au fromage</li> <li> Tomates , Vinaigrette</li> <li> Courgettes râpées à la <b>feta AOP</b> , Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de dinde</li> <li>Marmite au poisson et crevettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de bœuf au paprika</li> <li>Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce aux herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortellini ricotta épinards</li> <li> Sauce arrabiata aux pois chiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon blanc</li> <li>Omelette fromagère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Moussaka de thon aux légumes</li> <li>Moussaka de Bœuf</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Riz au curry et lait de coco</li> <li> Chou fleur rôti à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frites</li> <li> Courgettes braisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes braisées</li> <li> <b>Tortis HVE</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Petits pois aux oignons</li> <li> Écrasé de pommes de terre du chef</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pot de glace</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Pêche rôtie et spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li>Liégeois au chocolat</li> <li> Coupe de fraises et son crumble</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fruits de saison</li> <li> Coupe de fraises</li> <li> Crème dessert au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roulé à la confiture d'abricot</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fromage blanc et muesli au miel</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

## Midi - Saint Benoist de l'Europe

## Menu du Lundi 30 Juin au Vendredi 4 Juillet 2025

	Végétarien			
Lundi 30 Juin	Mardi 1 Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet
<ul style="list-style-type: none"> <li> Pastèque et <b>feta AOP</b></li> <li> Houmous</li> <li> Salade de haricots verts aux échalotes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées au citron</li> <li> Guacamole et ses nachos</li> <li> Salade de maïs et radis, Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates, Vinaigrette</li> <li> Salade verte, Vinaigrette</li> <li>Feuilleté du jardinier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Melon</li> <li> Concombres, Sauce Bulgare</li> <li> Salade de lentilles blondes au persil, Vinaigrette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toast au chèvre</li> <li> Betteraves, Vinaigrette</li> <li> Salade verte, Vinaigrette</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Steak burger au veau</li> <li>Filet de <b>merlu MSC</b>, Sauce ciboulette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Burritos aux légumes</li> <li> Boulettes au soja à la tomate et au basilic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette nature</li> <li>Saucisse de Toulouse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza à la bolognaise</li> <li>Pizza margharita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colin MSC</b> meunière</li> <li>Pilon de poulet rôti mariné</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Brocolis aux oignons</li> <li> Riz créole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> <li> Potatoes au paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Coquillettes HVE</b></li> <li> Fondue d'épinards à l'ail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade verte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tomates à la provençale</li> <li> Frites</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiments de fromages</li> <li> Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Semoule au lait</li> <li> Yaourt aromatisé</li> <li> Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Bâtonnet de glace au chocolat</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Fromage blanc aux fruits</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Palet breton à la fraise et sa crème pâtissière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Crumble chocolat bananes</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Salade de fruits du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Flan nappé au caramel</li> <li> Fruits de saison</li> <li> Compote pommes et cassis</li> </ul>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Produits bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.