

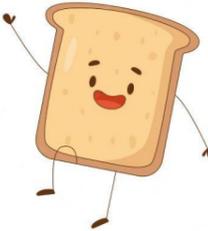
# Menus du 02 juin au vendredi 04 Juillet 2025

## Restaurant scolaire de Bois en Ardres

Pour cette période, l'équipe de cuisine vous propose:

**Légende :**  
 Produits Bio   
 Produit Local   
 Produits Pêche durable 



lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
Melon	Tortis		Carottes râpées bio 	Coeurs de palmier et maïs
Sauté de volaille marengo	Bolognaise		Paupiettes de saumon 	Moelleux fromage
Riz et	Fromage râpé		Pommes de terre 	Pennes sauce tomate
Carottes vichy 	Tomme noire		Epinards	Tomate provençale
Yaourt	Fruit saison bio 		Salade de fruits maison	Fromage blanc

lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
Quiche au fromage	Salade marco polo		Crudités bio 	Pâté de campagne
Taboulé	Escalope de dinde sauce aux herbes		Rôti de boeuf sauce poivre	Poisson meunière MSC 
et oeuf dur	Pommes de terre 		Macaronis	Coeur de blé
Crudités	Petits pois carottes		Haricots verts	Poêlée de légumes
Yaourt	Fruit saison		Salade de fruits	Gâteau du chef

Férié				
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	Aiguillettes de volaille		Hachis Parmentier végétarien	Friand fromage
	sauce Maroilles 		Poisson pané MSC 	
	Pommes sautées et haricots à l ail		Riz	
	Vache qui rit bio 		Brocolis	
	Fruit de saison		Liégeois chocolat	

lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Salade coleslaw	Aiguillettes de poulet		Menu brasserie	
Lasagnes aux légumes	Pommes de terre 			
Salade 	Piperade			
Fruit de saison	Yaourt fermier 			

lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
Raviolis de légumes gratinés	Melon		Concombres bio vinaigrette 	Saucisse
Salade composée	Boulettes au veau sauce au curry		Calamars à la romaine	Pommes de terre
Fromage	Semoule		Riz aux petits légumes	Salade 
Fruit saison bio 	Carottes 		Compote	Glace
	Mousse chocolat			



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

