



# Restaurants scolaires Le Puy Ste Réparate Menus du 22 au 26 juin 2026

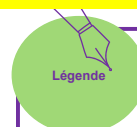


S26	Lundi 22/06	Mardi 23/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
<b>Entrée</b> 	Radis bio - beurre	Tomate à croquer	Melon bio 	Crêpe au fromage
<b>Plat Principal</b> 	Sauté de porc* sauce aux herbes SV : Croc fromage	Knacks de volaille Origine UE SV : Merguez végétales	Salade napolitain bio aux œufs bio	Nuggets de poisson + Citron
<b>Légume/Féculent</b> 	Haricots beurre persillés	Purée de pomme de terre		Ratatouille
<b>Produit laitier</b> 	Vache qui rit bio	Bûche de chèvre (coupe)	Edam	Yaourt fermier vanille Cazaubon
<b>Dessert</b> 	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Purée de fruits bio	Fruit

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »



Le melon bio est un fruit cultivé sans pesticides ni produits chimiques, dans le respect de la nature. Il est riche en eau, ce qui aide à bien s'hydrater, surtout en été. Il contient aussi des vitamines, notamment la vitamine C, qui aide le corps à rester en forme. Le fait qu'il soit bio signifie qu'il est meilleur pour l'environnement et qu'il protège la qualité des sols et de l'eau.



Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Produit local / circuit court

Indication géographique protégée

Viande Française

Appellation d'origine contrôlée

Matière marine engagée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

Les groupes alimentaires

