

|  | | <h2 style="text-align: center;">Restauration Scolaire de Saint-Gervais</h2> <h3 style="text-align: center;">Menus des enfants du 02 Juin au 04 Juillet 2025</h3> <p style="text-align: center;">Mairie de St Gervais - Service scolaire – Tél : 04.50.47.78.79 http://www.saintgervais.com</p> | | |  | |
|---|--|--|---|--|---|--|
| LUNDI 02 | MARDI 03 * | MERCREDI 04 | JEUDI 05 | VENDREDI 06 | | |
| Sardine au citron  Emincé de boeuf aux olives  Quinoa  Chaource  Crème chocolat  | Tomates basilic  Moussaka végétale Smoothie maison fruits rouges  | Brocolis vinaigrette  Paupiette Tagliatelles  Beaufort  Melon  | Carottes râpées  Colin aux corn flakes  Courgettes ail & persil  Yaourt nature  Paris Brest | Salade verte Poulet rôti Pommes de terre rissolées  Camembert  Compote pomme rhubarbe | | |
| LUNDI 09 | MARDI 10 | MERCREDI 11 | JEUDI 12 * | VENDREDI 13 | | |
| FERIE | Salade verte Sauté d'agneau  Poêlée Tomme  Pêche | Radis  Emincé de dinde Poivrons grillés Petit suisse  Pâtisserie | Concombre à la menthe  Poêlée de fèves, épeautre à la provençale Comté  Fraises | Pâté croute Pavé de saumon Epinards  Carré frais Pastèque | | |
| LUNDI 16 | MARDI 17 | MERCREDI 18 | JEUDI 19 | VENDREDI 20 * | | |
| Betteraves vinaigrette  Poulet au citron Semoule  Fromage blanc  Abricots | Celeri rémoulade Saucisse de Toulouse Ratatouille  Brie Miroir framboise | Tomates vinaigrette  Gratin de la mer Ebly  St Paulin  Nectarine | Salade piémontaise  Steak haché  Chou fleur  Kiri Melon | Iceberg aux fruits secs Pois cassés, boulgour à l'orientale Cantal  Pâtisserie | | |
| LUNDI 23 | MARDI 24 menu Espagne  | MERCREDI 25 | JEUDI 26 * | VENDREDI 27 | | |
| Terrine de la mer  Filet de poisson meunière  Poêlée de légumes grillés Ossau iraty  Pomme  | Gaspacho  Paëlla   Fromage de brebis  Crème catalane ou Flan | Salade composée Rôti de dindonneau Courgettes  Yaourt nature  Fraises | Jeunes pousses Tortelloni aux fromages St Nectaire  Ananas | Salade de lentilles  Sauté de boeuf  Champignons & carottes  Ortolan Abricots | | |
| LUNDI 30 | MARDI 01/07 * | MERCREDI 02 | JEUDI 03 | VENDREDI 04 | | |
| Maquereau  Veau marengo  Coquillettes  Petit suisse  Pastèque | Concombre persillé  Nuggets végétaux Purée de pomme de terre Tartare Crème caramel  | Tomate ciboulette  Porc aux oignons  Haricots verts  Chavroux Pêche | Salade composée Cabillaud au basilic  Légumes du soleil Abondance  Pâtisserie |  Pique Nique | | |

Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Les menus sont proposés par une diététicienne.

* Produit à base de protéine végétale (1 menu par semaine d'ici 2022)

-  Produits issus de l'Agriculture Biologique
-  Produits d'Origine Locale
-  **Produit durable** (AOP AOC IGP CCP écolabel pêche durable label rouge etc)

