



Au menu, restaurants scolaire et entres aérés, = juillet 2026 =



MERCREDI-01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET	LUNDI 06 JUILLET	MARDI 07 JUILLET	MERCREDI 08 JUILLET	JEUDI 09 JUILLET
ŒUF MACÉDOINE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE OU GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE KIRI TARTE AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PECHÉ FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE SEMOLÉ AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	PIQUE NIQUE SANDWICH OU PAN BAGNAT (thon, salade verte, tomate, œuf) OU SANDWICH AU THON CHIPS FROMAGE COMPOTE À BOIRE / GÂTEAU	SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE OU STICK DE MOZZARELLA JARDINIÈRE DE LÉGUMES ST MORET FRUIT DE SAISON	SALADE DE LAITUE ET CAROTTES PECHÉ POISSON À LA CRÈME PURÉE VERTE KIRI CHÈVRE COMPOTE POMME ABRICOT BIO	SALADE NIÇOISE (haricots verts, tomate, pomme de terre, thon, œuf) FRICADELLE DE BŒUF OU STEAK DE QUINOA BOULGOUR CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES CUISSÉ DE POULET À LA HONGROISE OU BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI PÂTES COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON
VENDREDI 10 JUILLET	LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET	LUNDI 20 JUILLET
RADIS BEURRE BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE RIZ BIO CAMEMBERT CRÈME AU CHOCOLAT PAIN MAÏS	MELON PECHÉ POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE RIZ CRÉOLE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	14 JUILLET Fête Nationale	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS OU TARTE AUX LÉGUMES POLENTA CRÈMEUSE SAMOS BÂTONNET CHOCOLAT	SALADE CŒUR DE LAITUE LASAGNES GRATINÉES OU LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS BABYBEL YAOURT FERMIER BIO	SALADE DE CONCOMBRES HAMBURGER OU CROUSTI FROMAGE POMMES DE TERRE SAUTÉES TOASTINETTE FRUIT DE SAISON Menu Américain PAIN HAMBURGER PAS DE BAGUETTES	TABOULÉ ÉMINCÉ DE BŒUF MARENGO OU OMELETTE AUX FINES HERBES POMMES CAMPAGNARDES BRIE CRÈME AU CHOCOLAT FERMIÈRE BIO PAIN DE SEIGLE
MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET	LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET
SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER OU HACHIS AU POISSON COMTÉ À LA COUPE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	RADIS BEURRE CUBES DE COLIN AUX CÉRÉALES SAUCE TARTARE CÉRÉALES GOURMANDES RONDELÉ COMPOTE BIO	SALADE ORIENTALE (poivrons, tomates, concombres, lentilles, Jus de citron) COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF OU COUSCOUS BOULETTES DE SOJA CHAVROUX ABRICOTS	COURGETTES RAPÉES AU BASILIC CAPELLLETTIS 4 FROMAGES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE FALAFELS SAUCE À LA GRECQUE PURÉE PATATES DOUCES ET CAROTTES GOUDA À LA COUPE PETIT POT DE GLACE	GUACAMOLE ET TOMATES FAJITAS BŒUF OU GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS HARICOTS ROUGES CRÈME / GRUYÈRE RAPÉ PURÉE POMME ANANAS Menu mexicain GALETTE DE BLÉ PAS DE BAGUETTE	CÉLÉRI RÉMOULADE COURGETTE FARCIE OU TOMATE FARCIE VÉGÉTALE BOULGOUR BIO YAOURT BIO FRUIT DE SAISON
JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET	<p>Nos recettes sont élaborées avec soin</p> <p>Des produits frais et de saison</p> <p>Des menus équilibrés pour bien grandir</p> <p>Le menu peut être modifié selon les approvisionnements</p>				

