

Menus du mois de juillet 2025

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique 

Fait maison 

Label rouge 

Viande bovine française 

Produit local 

Produit végétarien 

MSC pêche durable 

AOP 

Lundi 30	Mardi 01 - menu végétarien	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade betteraves et maïs Cuisse de poulet sce provençale Carottes Vichy Yaourt nature sucré – pêche	Salade de concombre Palet végétarien Pommes de terre au four Camembert – melon charentais	Salade de riz Escalope viennoise Brocolis  Glace petit pot fraise - kiwi	Jus d'orange Pain bagnat crudités, œuf Chips Yaourt à boire - banane	Salade de tomates au basilic Filet de merlu sauce aux herbes Riz pilaf Cantal jeune  - glace pot fraise
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10 - menu végétarien	Vendredi 11
Carottes râpées Saucisse de Toulouse / volaille Gratin dauphinois Carré frais - pastèque	Salade de pommes de terre Escalope de poulet sauce crème Haricots verts  Yaourt fruit - nectarine	Sandwich thon, crudités Chips Edam Compote gourde	Céleri rémoulade Tortellinis ricotta Epinards à la crème Pasteis de nata – pêche jaune	Salade verte Brandade de poisson Glace petit pot fraise Melon charentais
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 - menu végétarien	Vendredi 18
Férié	Macédoine Paupiette de veau sce normande Riz pilaf Cantadou AFH - pomme	Salade de tomates, maïs Escalope de porc mariné / dinde Chou-fleur, brocolis persillés Mousse chocolat - pastèque	Salade de betteraves et maïs Lasagnes végétariennes Glace petit pot fraise Nectarine	Concombre à la grecque Cœur de merlu sauce niçoise Carottes Vichy  Tarte coco - abricot
Lundi 21	Mardi 22 - menu végétarien	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Samoussas aux légumes Cordon bleu Tortis sauce tomate Emmental – pêche jaune	Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Ratatouille Tarte normande - melon	Salade de riz Emincé de poulet sce champignons Epinards  pdt à la crème Tomme noire - pomme 	Salade verte Hachis Parmentier Glace petit pot fraise Nectarine	Céleri rémoulade Nuggets de colin d'Alaska Riz créole St-Paulin - prune
Lundi 28	Mardi 29 - menu végétarien	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
Nems de poulet Emincé de bœuf aux oignons Pommes de terre au four Cantadou AFH - pastèque	Salade de tomates, maïs Pennés courgettes, pesto Yaourt citron  Orange	Saucisson sec / carottes râpées Escalope de dinde sauce tomate Haricots verts  Ile flottante – pêche jaune	Concombre à la grecque Tajine d'agneau Carottes et navets Emmental – compote pomme 	Salade de cœur de palmiers  Filet de hoki sauce crevettes Riz pilaf Beignet au chocolat

Viande – poisson - œuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau