

Menus Juillet 2025

Scolaire	lundi, 7 juillet	mardi, 8 juillet	mercredi, 9 juillet	jeudi, 10 juillet	vendredi, 11 juillet
Entrée	Mais vinaigrette	/	Pizza au fromage	Salade verte et croûtons	Concombre BIO à la crème
Plat	Filet de poisson sauce citron	Bolognaise de lentilles	Poulet LR ou omelette nature	Sauté de boeuf BIO aux oignons ou quenelles natures sauce tomate	Riz aux petits légumes façon paëlla
Garniture	Haricots verts	Pâtes BIO et emmental râpé	Courgettes BIO LOCAL en persillade	Carottes et pommes de terre	
Produit laitier	Saint Nectaire AOP	Carré de l'Est	Yaourt nature BIO LOCAL	Fromage blanc aromatisé	Mimolette
Dessert	Fruit	Fruit BIO	Fruit	/	Pastel de nata
Scolaire	lundi, 14 juillet	mardi, 15 juillet	mercredi, 16 juillet	jeudi, 17 juillet	vendredi, 18 juillet
Entrée	FERIE	Salade de pommes de terre vinaigrette	/	Pastèque	Tomate BIO vinaigrette
Plat		Filet de poisson sauce basilic	Egrené de pois BIO sauce basquaise	Croque au fromage	Veau marengo ou omelette nature
Garniture		Brocolis	Riz BIO	Salade verte vinaigrette et maïs /	Petits pois et pommes de terre
Produit laitier		Emmental BIO	Camembert BIO		Fromage fondu
Dessert		Fruit	Fruit BIO	Gâteau maison	Glace ou liégeois au chocolat
Scolaire	lundi, 21 juillet	mardi, 22 juillet	mercredi, 23 juillet	jeudi, 24 juillet	vendredi, 25 juillet
Entrée	Melon	Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio locale vinaigrette BIO	Pastèque
Plat	Emincé de boeuf BIO aux lentilles ou cari de lentilles	Légumes couscous Semoule BIO	Filet de poisson sauce aurore	Haricots rouges sauce cacahuètes	Cordon bleu ou pané au fromage
Garniture	Pommes de terre		Haricots verts	Riz BIO	Courgettes BIO LOCAL en persillade
Produit laitier	Pointe de brie BIO	Petit suisse nature BIO	Gouda	Yaourt bio local aromatisé	Saint Nectaire AOP
Dessert	Fruit	/	Fruit BIO	/	Purée de fruits
Scolaire	lundi, 28 juillet	mardi, 29 juillet	mercredi, 30 juillet	jeudi, 31 juillet	vendredi, 1 août
Entrée	/	Lentilles vinaigrette	Pastèque	Maïs vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	Dhal de lentilles corail	Axoa de veau ou égrené de pois BIO	Escalope de dinde LR au jus ou émincé de blé au jus de légumes	Filet de poisson sauce curry	Omelette nature
Garniture	Pommes de terre	Jeunes carottes Camembert BIO	Beignets de légumes	Haricots beurre	Epinards et pommes de terre
Produit laitier	Yaourt nature BIO LOCAL		Fromage blanc aromatisé	Emmental BIO	Mimolette
Dessert	Fruit	Fruit BIO	/	Fruit	Gâteau maison

Menus Août 25

Scolaire	lundi, 4 août	mardi, 5 août	mercredi, 6 août	jeudi, 7 août	vendredi, 8 août
Entrée	Salade verte et croûtons vinaigrette	/	/	Melon	Pizza au fromage
Plat	Sauté de bœuf BIO sauce paprika ou pois chiches concassés sauce tikka massala	Haricots rouges et maïs façon chili	Filet de poisson sauce basilic	Poulet au cornflake ou nuggets de blé	Quenelles nature sauce beurre
Garniture	Petits pois	Riz BIO	Ratatouille et pois chiches	Potatoes et sauce cheddar	Courgettes nature sauce BIO LOCAL
Produit laitier	Carré de l'Est	Gouda	Fromage blanc nature BIO	Babybel	Yaourt aromatisé BIO LOCAL
Dessert	Riz au lait BIO	Fruit	Fruit et jus de fruits	Glace ou choco trésor	Fruit BIO
Scolaire	lundi, 11 août	mardi, 12 août	mercredi, 13 août	jeudi, 14 août	vendredi, 15 août
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Pommes de terre vinaigrette	Concombre BIO et maïs vinaigrette	Melon	FERIE
Plat	Lentilles à la tomate	Veau aux olives ou egréné de pois BIO aux olives	Trio de légumes	Filet de poisson meunière	
Garniture	Pâtes BIO et emmental râpé	Jeunes carottes	Cœurs de blé	Epinards à la crème	
Produit laitier	Emmental BIO	Petit suisse nature BIO	Fromage blanc aromatisé	Camembert BIO	
Dessert	Fruit	Fruit	/	Gâteau maison	
Scolaire	lundi, 18 août	mardi, 19 août			
Entrée	Salade de pâtes tricolores	/			
Plat	Omelette nature	Ecrasé de pommes de terre au colin			
Garniture	Brocolis	Salade verte vinaigrette			
Produit laitier	Brie	Petit suisse nature BIO			
Dessert	Fruit	Fruit			