

Menu des restaurants scolaires et des centres aérés juillet 2026

		MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
		ŒUF MACÉDOINE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENCALE OU GALETTE DE QUINOA À LA PROVENCALE PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE KIRI TARTE AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN À LA PROVENCALE SEMOULE AUX PETITS LEGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<u>PIQUE NIQUE</u> SANDWICH OU PAN BAGNAT* OU SANDWICH AU THON  CHIPS  FROMAGE COMPOTE À BOIRE / GÂTEAU *(PAN BAGNAT: thon, salade verte, tomate, œuf)
LUNDI 06 JUILLET	MARDI 07 JUILLET	MERCREDI 08 JUILLET	JEUDI 09 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
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 POISSON À LA CRÈME PURÉE VERTE KIRI CHÈVRE COMPOTE POMME ABRICOT BIO	SALADE NIÇOISE* FRICADELLE DE BŒUF OU STEAK DE QUINOA + sauce BOULGOUR CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON <i>*(haricots verts, tomate, pdt, œuf)</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES CUISSÉ DE POULET À LA HONGROISE OU BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ PÂTES COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE RIZ BIO CAMEMBERT CRÈME AU CHOCOLAT PAIN MAÏS
LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
MELON POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE RIZ CRÉOLE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ 	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
LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
TABOULÉ ÉMINCÉ DE BŒUF MARENGO OU OMELETTE AUX FINES HERBES POMMES CAMPAGNARDES BRIE CRÈME AU CHOCOLAT FERMIÈRE BIO PAIN DE SEIGLE	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 * COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF OU COUSCOUS BOULETTES DE SOJA CHAVROUX ABRICOTS <i>*(poivrons, tomates, concombres, lentilles, jus de citron)</i>	COURGETTES RAPÉES AU BASILIC CAPELLETTIS 4 FROMAGES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON
LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET
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	CAROTTES CITRONNÉES CORDON BLEU DE DINDE OU CORDON VÉGÉTARIEN PÂTES ST MORET FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS POISSON MEUNIÈRE SAUCE RÉMOULADE RIZ CRÉOLE EMMENTAL PETITS FILOU

	BIO
	PECHE DURABLE
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP