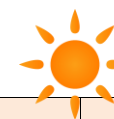


ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS JUILLET 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas Froid</i>	Vendredi <i>Repas aux saveurs d'été</i>
Semaine 7 au 11 Juillet 2025	Salade de pois chiches à l'Indienne Emincé de volaille sauce Colombo Haricots verts persillés Edam Pomme	Salade iceberg, radis & Maïs vinaigrette terroir Riz IGP & base Lobio (haricots rouges, noix, tomate, ail, oignons & paprika) Fromage fondu Mousse au chocolat	Roulade de volaille Acras de morue sauce Soleil Epinards & pommes de terre à la béchamel Petit suisse aux fruits Nectarine	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Rôti de bœuf sauce tartare Salade de penne à la Catalane Coulommiers Purée de pommes framboises	Salade de pastèque, tomates & brebis vinaigrette traditionnelle Steak de colin sauce Abricots Purée de courgettes Fromage blanc nature Beignet au chocolat
	Goûter : Jus d'ananas Madeleine	Goûter : Abricots Fourrandise à la fraise	Goûter : Jus pomme Pavé 1/2 sel & gressins	Goûter : Lait nature Moelleux au citron	Goûter : Jus Multifruits Gaufre Pâtissière
Semaine 14 au 18 Juillet 2025	Férie Fête Nationale	Salade de betteraves vinaigrette à la ciboulette Dahl de lentilles corail & riz Yaourt nature Pastèque	Salade de tomates & mozzarella vinaigrette basilic Merguez douce Semoule aux petits légumes Tomme Noire Compote de fraises	Repas STREET FOOD Sirop de Grenadine Salade verte vinaigrette à la framboise Cheeseburger Frites Mister freeze	Melon Colin gratiné au fromage Ratatouille fraîche Gâteau façon brownie & sa crème Anglaise
	Goûter : Jus multifruits Barre de chocolat & pain	Goûter : Lait nature Gaufre Fantasia	Goûter : Lait nature Gaufre Fantasia	Goûter : Banane Madeleine longue	Goûter : Pomme Pompon au cacao
Semaine 21 au 25 Juillet 2025	REPAS "GARDEN PARTY" Pastèque Nuggets de poisson Courgettes cubes & riz Mimolette Flan nappé au caramel	Salade coquillettes au Pesto Boulettes de bœuf aux olives Poêlée de légumes saveur Soleil Yaourt nature Banane	REPAS "GARDEN PARTY" Salade de concombres vinaigrette sirop d'érable Chipolatas saucisse de volaille Salade de pommes de terre des Alpes Plateau de fromage Purée de fruits	Rôti de bœuf froid & sauce cocktail Taboulé Petit moulu aux noix Salade de fruits fraîche	Salade de tomates vinaigrette au basilic Gâteau d'œufs sauce tomate Petits pois à la Lyonnaise Petit suisse nature Moelleux garniture framboises
	Goûter : Jus d'ananas Fourrandise à la fraise	Goûter : Lait nature Barre de chocolat & pain	Goûter : Jus de pamplemousse Moelleux caramel beurre salé	Goûter : Jus de pomme Fromage frais sel de Guérande & pain	Goûter : Pomme Paillolines
Semaine 28 Juillet au 1er Aout 2025	Salade de lentilles Poulet rôti au jus Carottes vichy Vache qui rit Pastèque	Salade verte & emmental vinaigrette Terroir Escalope de veau hachée sauce basilic Gratin de piperade Fromage fondu Compote d'Abricots	Salade de haricots verts vinaigrette au persil Parmentier de poisson à la polenta Petit suisse aux fruits Ananas	Duo de melon Tortillas tomates & poivrons (Œufs, pommes de terre) Salade verte vinaigrette traditionnelle Tomme Noire Flan à la vanille & topping de caramel REPAS ESPAGNOL	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette Médaillon de cabillaud sauce Sétoise Julienne de légumes & blé "saveur jardin" Camembert Mister freeze
	Goûter : Jus multifruits Croc lait & pain	Goûter : Jus de pomme Petit pain au lait	Goûter : Lait nature Gaufre Pâtissière	Goûter : Banane Galettes Saint Michel	Goûter : Jus d'ananas Madeleine

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

ECOLE MATERNELLES

MENUS JUILLET 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas Froid	Repas aux saveurs d'été
Semaine 7 au 11 Juillet 2025	Salade de pois chiches à l'Indienne Emincé de volaille sauce Colombo Haricots verts persillés Pomme Goûter : Jus d'ananas Madeleine	Salade iceberg, radis & Maïs vinaigrette terroir Riz IGP & base Lobio (haricots rouges, noix, tomate, ail, oignons & paprika) Mousse au chocolat Goûter : Abricots Fourrandise à la fraise	Acras de morue sauce Soleil Epinards & pommes de terre à la béchamel Petit suisse aux fruits Nectarine Goûter : Jus pomme Pavé 1/2 sel & gressins	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Rôti de bœuf sauce tartare Salade de penne à la Catalane Purée de pommes framboises Goûter : Lait nature Moelleux au citron	Steak de colin sauce Abricots Purée de courgettes Fromage blanc nature Beignet au chocolat Goûter : Jus Multifruits Gaufre Pâtissière
Semaine 14 au 18 Juillet 2025	Férie Fête Nationale	Dahl de lentilles corail & riz Yaourt nature Pastèque Goûter : Jus multifruits Barre de chocolat & pain	Salade de tomates & mozzarella vinaigrette basilic Merguez douce Semoule aux petits légumes Compote de fraises Goûter : Lait nature Gaufre Fantasia	Repas STREET FOOD Sirop de Grenadine Salade verte vinaigrette à la framboise Cheeseburger Frites Mister freeze Goûter : Banane Madeleine longue	Melon Colin gratiné au fromage Ratatouille fraîche Gâteau façon brownie & sa crème Anglaise Goûter : Pomme Pompon au cacao
Semaine 21 au 25 Juillet 2025	Pastèque Nuggets de poisson Courgettes cubes & riz Flan nappé au caramel Goûter : Jus d'ananas Fourrandise à la fraise	Salade coquillettes au Pesto Boulettes de bœuf aux olives Poêlée de légumes saveur Soleil Yaourt nature Goûter : Lait nature Barre de chocolat & pain	REPAS "GARDEN PARTY" Salade de concombres vinaigrette sirop d'érable Chipolats saucisse de volaille Salade de pommes de terre des Alpes Purée de fruits Goûter : Jus de pamplemousse Moelleux caramel beurre salé	Repas froid Rillettes de thon Rôti de bœuf froid & sauce cocktail Taboulé Salade de fruits fraîche Goûter : Jus de pomme Fromage frais sel de Guérande & pain	Gâteau d'œufs sauce tomate Petits pois à la Lyonnaise Petit suisse nature Moelleux garniture framboises Goûter : Pomme Paillolines
Semaine 28 Juillet au 1er Aout 2025	Salade de lentilles Poulet rôti au jus Carottes vichy Pastèque Goûter : Jus multifruits Croc lait & pain	Salade verte & emmental vinaigrette Terroir Escalope de veau hachée sauce basilic Gratin de piperade Compote d'Abricots Goûter : Jus de pomme Petit pain au lait	Parmentier de poisson à la polenta Petit suisse aux fruits Ananas Goûter : Lait nature Gaufre Pâtissière	REPAS ESPAGNOL Tortillas tomates & poivrons (Œufs, pommes de terre) Salade verte vinaigrette traditionnelle Tomme Noire Flan à la vanille & topping de caramel Goûter : Banane Galettes Saint Michel	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette Médaillon de merlu sauce Sétoise Julienne de légumes & blé "saveur jardin" Mister freeze Goûter : Jus d'ananas Madeleine

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre léguerie

Label rouge

Poisson MSC