



ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS JUILLET 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi REPAS AMERIQUE	Jeudi Repas froid	Vendredi REPAS ESPAGNOL
Semaine 6 au 10 Juillet 2026	Friand au fromage Nuggets de poulet Mélange de légumes & haricots plats Yaourt nature Fruit	Salade de pommes de terre à la Catalane Quenelles nature sauce Marengo Ratatouille fraîche LE JOUR DU Saint Paulin Compote de poires	Salade Coleslaw Pâtes farcies au fromage sauce tomate & fromage râpé Fromage blanc nature Corn Flakes	Duo melon & pastèque Salade de piémontaise à la dinde Camembert Cake Marbré	Gaspacho Riz IGP aux fruits de mer Fraidou Liégeois au chocolat
	Goûter : Jus de pomme Confiture & pain	Goûter : Madeleine Lait nature	Goûter : Jus d'orange Gaufre Pâtissière	Goûter : Fruit Chocolat & pain	Goûter : Pompon au cacao Fruit
Semaine 13 au 17 Juillet 2026	REPAS MEXICAIN Tortillas & sa sauce rouge Chili con carne & Riz Créole Fromage blanc nature Ananas au sirop		Salade de lentilles Gâteau d'œufs sauce tomate Haricots verts à la Provençale Cantal AOC Fruit	REPAS EXOTIQUE Accras de morue "sauce Soleil" Sauté de porc sauce Colombo Brunoise de légumes à l'Antillaise Mimolette Banane sauce chocolat	Salade de betteraves vinaigrette Terroir Aïoli à la Provençal Croc lait Fruit
	Goûter : Jus d'ananas Gaufrette à la vanille		Goûter : Jus de pomme Palet Breton	Goûter : Barre Bretonne Fruit	Goûter : Lait nature Chocolat & pain
Semaine 20 au 24 Juillet 2026	Salade de concombres vinaigrette agrumes Escalope de veau sauce basilic Semoule Camembert Liégeois au chocolat	Salade de haricots verts Riz à la Romagnola Fromage blanc nature Fruit	LE JOUR DU Salade verte vinaigrette Crêpe au fromage Salade boulgour à l'Orientale Yaourt arôme Fruit	EN PLEIN AIR Terrine de légumes sauce fraîcheur menthe Carré de porc froid & mayonnaise sauce basilic Salade de pommes de terre à la Parisienne Yaourt nature Mister freeze	Pastèque Calamars à la romaine Epinards à la béchamel Petit moulé nature Cake à la vanille
	Goûter : Fruit Confiture & pain	Goûter : Lait nature Barre Bretonne	Goûter : Jus d'orange Petit beurre LU Melon	Goûter : Jus de pomme Palmier	Goûter : Fruit Chocolat & pain
Semaine 27 au 31 Juillet 2026	Salade de tomates vinaigrette Cordon bleu Carottes à l'ail Fromage blanc nature Fruit	Salade verte vinaigrette à la moutarde Gratin de pommes de terre à la dinde Yaourt nature Salade de fruits	LE JOUR DU Œuf dur nature Taboulé Emmental Compote de pommes	Salade Ecolière Pâtes papillons à l'Italienne & fromage râpé Mozzarella Straciatella	REPAS ARC EN CIEL Carottes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne Steak de colin sauce citron anis Poêlée de légumes colorée Bleu d'Auvergne AOP Mister freeze
	Goûter : Jus de pomme Barre Bretonne	Goûter : Jus d'orange Palet Breton	Goûter : Fruit Chocolat & pain	Goûter : Gaufre Pâtissière Fruit	Goûter : Lait nature Cake framboise spéculoos

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

Viande d'origine France

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 au 10 Juillet 2026	Friand au fromage Nuggets de poulet Mélange de légumes & haricots plats Fruit Goûter : Jus de pomme Confiture & pain	Salade de pommes de terre à la Catalane Quenelles nature sauce Marengo Ratatouille fraîche Compote de poires Goûter : Madeleine Lait nature	 Pâtes farcies au fromage sauce tomate & fromage râpé Fromage blanc nature Corn Flakes Goûter : Jus d'orange Gaufre Pâtissière	Duo melon & pastèque Salade de piémontaise à la dinde Cake Marbré Goûter : Fruit Chocolat & pain	Gaspacho Riz IGP aux fruits de mer Liégeois au chocolat Goûter : Pompon au cacao Fruit
	Semaine 13 au 17 Juillet 2026	REPAS MEXICAIN Tortillas & sa sauce rouge Chili con carne & Riz Créole Ananas au sirop Goûter : Jus d'ananas Gaufrette à la vanille		Gâteau d'œufs sauce tomate Haricots verts à la Provençale Cantal AOC Fruit Goûter : Jus de pomme Palet Breton	REPAS EXOTIQUE Accras de morue "sauce Soleil" Sauté de porc sauce Colombo Brunoise de légumes à l'Antillaise Banane sauce chocolat Goûter : Barre Bretonne Fruit
Semaine 20 au 24 Juillet 2026	Salade de concombres vinaigrette agrumes Escalope de veau sauce basilic Semoule Liégeois au chocolat Goûter : Fruit Confiture & pain	Riz à la Romagnola Fromage blanc nature Fruit Goûter : Lait nature Barre Bretonne	 Salade verte vinaigrette Crêpe au fromage Salade boulgour à l'Orientale Yaourt arôme Goûter : Jus d'orange Petit beurre LU	EN PLEIN AIR Carré de porc froid & mayonnaise sauce basilic Salade de pommes de terre à la Parisienne Yaourt nature Mister freeze Goûter : Jus de pomme Palmier	Pastèque Calamars à la romaine Epinards à la béchamel Cake à la vanille Goûter : Fruit Chocolat & pain
	Semaine 27 au 31 Juillet 2026	Cordon bleu Carottes à l'ail Fromage blanc nature Fruit Goûter : Jus de pomme Barre Bretonne	Gratin de pommes de terre à la dinde Yaourt nature Salade de fruits Goûter : Jus d'orange Palet Breton	 Melon Œuf dur nature Taboulé Compote de pommes Goûter : Fruit Chocolat & pain	Salade Ecolière Pâtes papillons à l'Italienne & fromage râpé Straciatella Goûter : Gaufre Pâtissière Fruit