

MENUS DES ÉCOLES

Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 juin au 04 juillet	Taboulé avec semoule Rôti de boeuf et mayonnaise Oeuf dur et mayonnaise Salade de haricots verts Fruit Goûter : fruit, pain, fromage	Duo de carotte et maïs Grillade de porc Flan au fromage Petits pois Crème dessert au chocolat Goûter : fruit, cake, yaourt brassé	Repas végétarien Pizza margherita Salade verte Yaourt et biscuit Goûter : fruit, gaufre, briquette de jus	Repas végétarien Pâtes aux courgettes, pois chiches, chèvre et basilic Salade verte Camembert Fruit Goûter : pain, lait, miel	Poisson frit et frites sauce tartare Nuggets de blé et sauce tartare Fromage fondu Glace Goûter : fruit, yaourt à boire, biscuit Palmier
Du 07 juillet au 11 juillet	Concombre et vinaigrette Poulet froid Croustillant au fromage Taboulé avec boulgour Fruit Goûter : fruit, madeleine, lait	Repas végétarien Lasagnes épinards et chèvre Salade verte Yaourt Fruit Goûter : fruit, pain, confiture	Rôti de veau Feuilleté au poisson Carottes cascot Camembert Brownie Goûter : fruit, filou en tube, biscuit Gaillardise	Repas végétarien Melon Salade de pommes de terre aux oeufs, tomate et cornichon Edam Glace Goûter : compote, pain au lait, pâte à tartiner	Poisson et mayonnaise Oeuf dur et mayonnaise Salade de riz Emmental Fruit Goûter : compote, brioche, confiture
Du 14 juillet au 18 juillet	FERIE	Pastèque Filet de colin à la sauce provençale Crêpe au fromage Haricots verts Riz au lait Goûter : compote, brioche, confiture	Carottes râpées au citron Rôti de boeuf Galette à la mexicaine Frites Fromage blanc Goûter : biscuit Palmier, fruit, lait	Tomate et vinaigrette Poulet rôti Falafels Semoule aux petite légumes Crème dessert au chocolat Goûter : fruit, pain, pâte à tartiner	Repas végétarien Salade de pâtes Galette de maïs garnie de salade verte, tomate et guacamole Mimolette Glace Goûter : jus de fruits, pain au lait, barre de chocolat
Du 21 juillet au 25 juillet	Melon Filet de dinde grillé Galette végétarienne Salade de riz Fromage blanc Goûter : fruit, lait, biscuit Palmier	Repas végétarien Courgettes râpées Salade de pâtes aux pois chiches Saint Paulin Beignet à la framboise Goûter : fruit, filou en tube, mini roulé	Poisson et mayonnaise Oeuf dur et mayonnaise Salade de pommes de terre Emmental Fruit Goûter : fruit, pain, fromage	Rôti de boeuf Tomate farcie aux petits légumes Boulgour à la sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit Goûter : jus de fruits, brioche, pâte à tartiner	Repas végétarien Quiche aux légumes du soleil Salade verte Comté Banane Goûter : compote, pain au lait, barre de chocolat

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.