Menus du restaurant scolaire

repas à domicile

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
20 juillet 2026 salade /croutons /rapé ~~ o ~~ nuggets de poulet jeunes carottes ~~ o ~~ pêche	**21 juillet 2026** tomate cerises ~~ o ~~ côté d'agneau Crozet au beurre ~~ o ~~ Fromage blanc BIO	**22 juillet 2026** melon ~~ o ~~ merguez + chipolatas riz pilaf ~~ o ~~ edam / nectarine	**23 juillet 2026** pâte perlée en salade ~~ o ~~ rosbif haricots vert ~~ o ~~ yaourt nature sucré	**24 juillet 2026** pâté de campagne ~~ o ~~ croquette de colin & citron ebly sauce tomate ~~ o ~~ chanteneige
27 juillet 2026 concombre vinaigrette ~~ o ~~ crousti fromage emmental courgette à la provençale ~~ o ~~ glace	**28 juillet 2026** melon ~~ o ~~ petits poissons merlu pané pommes cubes rissolées ~~ o ~~ babybel/pastèque	**29 juillet 2026** macédoine vinaigrette ~~ o ~~ omelette piperade ~~ o ~~ Pyrénées	**30 juillet 2026** salade de riz ~~ o ~~ jambon blanc galettes de legumes ~~ o ~~ emmental BIO / abricot	**31 juillet 2026** tomates en salade ~~ o ~~ brochette de dinde persillé semoule ~~ o ~~ croq lait BIO/brugnon
3 août 2026 trio de melon ~~ o ~~ émincé de poulet jeunes carottes ~~ o ~~ mini yop fraise	**4 août 2026** salade palmito ~~ o ~~ aiguillette de colin d'alaska coquillettes ~~ o ~~ leerdammer	**5 août 2026** melon ~~ o ~~ bavette échalotes courgette persillées ~~ o ~~ kiri / pêche	**6 août 2026** taboulé ~~ o ~~ gambette tomate provençale ~~ o ~~ petits suisses aux fruits	**7 août 2026** concombre ~~ o ~~ lasagnes végi ~~ o ~~ pot de glace
10 août 2026 tomate cerise ~~ o ~~ chipolatas pommes noisettes ~~ o ~~ mimolette /abricot	**11 août 2026** melon ~~ o ~~ steak haché haricots beurre ~~ o ~~ babybel	**12 août 2026** salade crouton et rapé ~~ o ~~ rôti de porc petit pois ~~ o ~~ fromage blanc	**13 août 2026** surimi mayonnaise ~~ o ~~ tendron de veau grillée ratatouille ~~ o ~~ edam / brugnon	**14 août 2026** salade de lentille ~~ o ~~ croq'veggie poêlée de légumes ~~ o ~~ rondelé BIO/pastèque

fruits et légumes de saison : ail,artichaut,asperge blanche et verte,aubergine,bette,beterave rouge,brocoli,carotte,chou (romanesco,blanc,frisé,rouge,chinois,fleur,rave) concombre,courgette,céleri branche,epinard,fenouil,haricot,laitue romaine,navet,oignon,petit pois,poivron,p.de.terre,radis;ananas,avocat,banane,cerise,fraise,franboise,melon,nectarine,pastéque,prune,pêche,tomate

vian, poiss, œufs | féculents | fruits&lég.cuits | fru&lég.crus | prod.lait >150mg calcium | >150 mg cal < | <150mg cal | matière grasse | charcuterie pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

repas vegetarien

Téléphone cantine: 05.53.94.86.26