



AU MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES MOIS DE JUILLET 2021



Légende :

Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Les plats confectionnés « maison » sont signalés
Par un astérisque *



Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans
la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la
production et des livraisons.

Lundi 05

Mardi 06

Mercredi 07

Jeudi 08

Tomates à la féta
Saumon à la ciboulette
Penne bio/courgettes bio
Fruit bio

Vendredi 09

Potage
Poule au pot
Riz/légumes
Tarte au flan
Fruit bio 

Lundi 12

Carottes citronnées
Filet meunière
Epinards/pommes de
terre à l'ail
Fromage /fruit bio



Mardi 13

Repas végétarien
Salade de pâtes
Pizza maison aux
légumes/laitue
Fruit bio

Mercredi 14

Jeudi 15

Salade fromagère
Poisson blanc
Ebly/sauce tomate
Glace sorbet

Vendredi 16

Galette sarrazin
saucisse/fromage
Pot au feu breton
Gâteau quatre quart
/caramel beurre salé

Lundi 19

Samossa
Rougaille saucisse
Riz
Salade de fruits exotiques



Mardi 20

Haricots verts mimosa
Tajine de veau aux carottes
et olives
Semoule
Crème dessert

Mercredi 21repas

végétarien
Gaspacho
Omelette
Pommes de terre au four
Chou romanesco
Yaourt/fruit bio
Jeudi 22
Coleslaw
Carbonade flamande
Frites/salade
Glace vanille/spéculos



Vendredi 23

Céleri aux pommes
Brandade de cabillaud
Salade
Fromage bio
Compote bio

Lundi 26

Velouté de courgettes
bio
Lasagnes au saumon
Fromage
Fruit cru

Mardi 27repas

végétarien
Crêpe garnie
Salade de pommes de
terre



Yaourt/fruit bio

Mercredi 28

Salade de maïs
Brochette de boeuf
Haricots rouges à la
mexicaine
Fromage
Tarte aux pommes

Jeudi 29

Crudités
Rôti de porc
Pâtes bio/haricot beurre
Emmenthal
Compote bio

Vendredi 30

Betteraves
rouges/concombre
Paëlla au poisson
Fromage
Fruit bio

