

# Menus de la Restauration Scolaire et des Accueils de loisirs 1er au 29 juillet 2022

FR  
N° d'agrément : 02 168 317  
CE

|  |  |   |  |                  |  |
|--|--|---|--|------------------|--|
|  |  |   |  |                  | <b>Repas froid</b><br>Salade de haricots verts<br>Poulet froid mayo<br><b>Thon mayo</b><br>Salade de riz<br>Tarte abricot                |
|  |  |   |  |                  |  |
| LUNDI 4 JUILLET  | MARDI 5 JUILLET  | MERCREDI 6 JUILLET  | JEUDI 7 JUILLET  | JEUDI 7 JUILLET  | VENDREDI 8 JUILLET   |
| Œufs durs sauce cocktail<br>Cordon bleu<br><b>Pané tomate/Mozza</b><br>Gratin de brocolis<br>St Nectaire<br>Banane                                   | Pâté de campagne/<br>Cornichons<br><b>Betteraves vinaigrette</b><br>Filet de colin sauce<br>normande<br>Boulgour<br>Yaourt nature<br>Pomme | <b>Repas froid</b><br>Melon<br>Salade piémontaise<br><b>Salade sans jambon</b><br>Flan chocolat                   | Poireaux vinaigrette<br>Galette végétale<br>Petits pois/Carottes<br>Six de Savoie<br>Pêche   |                  | Céleri rémoulade<br>Spaghetti bolognaise<br>+ râpé<br><b>Boulettes de sarrasin/<br/>Spaghetti</b><br>Compote                             |
| LUNDI 11 JUILLET   | MARDI 12 JUILLET   | MERCREDI 13 JUILLET   | JEUDI 14 JUILLET   | JEUDI 14 JUILLET | VENDREDI 15 JUILLET  |
| Saucisson sec/Cornichons<br><b>Avocat vinaigrette</b><br>Lasagnes de saumon<br>Edam<br>Fruit de saison   | Tomates à la mozzarella<br>Riz et lentilles corail à la<br>provençale<br>Haricots verts<br>Pomme cuite au coulis de<br>fruits rouges       | Salade verte vinaigrette<br>Poulet rôti<br><b>Nuggets de blé</b><br>Gratin de courgettes<br>Gâteau de semoule     |  |                  | Pizza<br>Bœuf bourguignon<br><b>Fromage pané</b><br>Choux fleurs persillés<br>Vache qui rit<br>Fruit de saison                           |
| LUNDI 18 JUILLET   | MARDI 19 JUILLET   | MERCREDI 20 JUILLET   | JEUDI 21 JUILLET   | JEUDI 21 JUILLET | VENDREDI 22 JUILLET  |
| Pastèque<br>Brandade de poisson<br>Cantal<br>Ananas au sirop   | Taboulé<br>Omelette aux<br>champignons<br>Epinards gratinés<br>Fruit de saison   | <b>Betteraves crues râpées<br/>et maïs vinaigrette</b><br>Timbale végétarienne<br>Suisse nature<br>Compote        | <b>Repas froid</b><br>Salade de P de T<br>Assiette anglaise<br><b>Filet colin vinaigrette</b><br>Salade algérienne<br>Samos<br>Fruit de saison |                  | Carottes râpées<br>vinaigrette<br>Boulettes d'agneau<br>sauce tomate<br><b>Galette de céréales</b><br>Riz créole<br>Fromage blanc fruité |
| LUNDI 25 JUILLET   | MARDI 26 JUILLET   | MERCREDI 27 JUILLET   | JEUDI 28 JUILLET   | JEUDI 28 JUILLET | VENDREDI 29 JUILLET  |
| Pâté croute/Cornichons<br><b>Pomelos/Sucre</b><br>Saucisse de Francfort<br><b>Boulettes de sarrasin</b><br>Gratin de choux fleurs<br>Fruit de saison | Concombres fines<br>herbes<br>Œufs durs mayonnaise<br>Lentilles vinaigrette<br>Edam<br>Poire au sirop                                      | Tarte au fromage<br>Estouffade de bœuf<br>provençale<br><b>Filet poisson</b><br>Haricots verts<br>Fruit de saison | Melon<br>Escalope de dinde à la<br>crème<br><b>Galette de céréales</b><br>Tortis<br>Flan caramel   |                  | Salade alsacienne<br><b>Salade sans cervelas</b><br>Poisson pané/Citron<br>Purée de carottes<br>Gâteau                                   |

**Origine des viandes :**  
Bœuf : U.E ( U.E ou France)  
Veau : U.E (U.E ou France)  
Volaille : France  
Porc: France  
Agneau : Irlande pour sauté

**Jour vert : menu végétarien (Loi Egalim)**

**Aide UE à destination des écoles**

**Produit fait maison** **Produits locaux** **Produits issus de la filière Bio**

**Du pain préparé avec des produits issus de la filière biologique est servi chaque vendredi**

Sous réserve d'approvisionnement

**En noir : Pour le plat avec viande**  
*En rouge : Pour le plat sans viande*