



Menus du 07 JUILLET au 01 AOUT 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 07 au 11 juillet

Lundi 07	Mardi 08 Repas végétarien	Mercredi 09 Repas froid	Jeudi 10	Vendredi 11 Plancha
Concombre à la grecque	Carottes à l'orange	Brochette melon et tomate	Radis beurre	Salade du Cobb (bleu, tomates, avocat)
Kebab (poulet et épices)	Gratin de macaronis au fromage	Pilon de poulet	Papillote de poisson frais	Emincé de porc
Salade verte Tomates Oignons rouges	Salade verte	Lentilles vinaigrette	Tomates provençales	Frites de patates douces
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Camembert au four	Emmental	Glace à l'eau
Goûters	Lait Céréales	Yaourt à boire Biscuit	Compote de fruits Biscuit	Gâteau maison Pain Fromage

Semaine du 14 au 18 juillet

Lundi 14	Mardi 15 Repas froid	Mercredi 16	Jeudi 17 Repas végétarien	Vendredi 18 Asie
	Pastèque	Salata Arabiye (concombre, menthe, tomates)	Tomate Mozzarella	Chana masala (tomates, pois chiches, citron, gingembre)
	Roulés à la Russe (Jambon blanc, macédoine)	Rissolette de veau sauce tomate	Croque courgettes	Keftas (volaille, œufs, coriandre, menthe, ail)
Férié	Salade verte Chips	Semoule	Salade verte	Riz pulao
		Cantal		
	Beignet aux pommes	Crème Brûlée	Fruit de saison	Künefe
Goûters	BN	Yaourt aux fruits Biscuit	Pain Barre de chocolat	Fruit Biscuit

Semaine du 21 au 25 juillet

Lundi 21 Repas végétarien	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 Plancha	Vendredi 25
Betterave au Xérès	Toast de beurre de sardines	Carottes au comté	Dips de légumes	Melon Charentais Seranno
Hot Dog (poivrons, aubergines, tomates, radis, salade)	Wok de bœuf	Poisson frais de la criée	Chipolatas Merguez	Spaghettis à la bolognaise
Salade verte	Nouilles	Brocolis braisés	Frites	Salade verte
Brownies	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Profiteroles
Goûters	Pain Confiture	Chocolatine Fruit	Gâteau maison	Gaufre Chocolat chantilly Biscuit

Semaine du 28 juillet au 01 août

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30 Repas végétarien	Jeudi 31 Plancha	Vendredi 01 Amérique
Oignons rings	Pâtes, cervelas tomates	Pastèque	Melon Charentais	Toast de cheddar en salade
Pizza Peppéroni	Filet de colin pané	Wraps (tomates, œufs, St-Moret)	Rib's de porc sauce barbecue	Chicken wings
Mâche	Aubergines grillées	Salade verte	Maïs grillé	Potatoes
Crêpes au sucre	Tomme de Savoie	Fruit de saison	St Nectaire	Pancakes sauce chocolat pop corn
Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Compote à boire Biscuit	BN



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS



Verre de lait de vache (Bio)