

Menus du Restaurant Scolaire

Juillet 2025

Semaine 27 du 30 juin au 04 juillet

L	* Salade de Riz (IGP Bio), concombre (HVE) local, œufs Nuggets de blé Salade verte local Fromage blanc bio Ile flottante
U	
N	
M	* Pomme de terre Bio, volaille, œuf dur, tomate local HVE, basilic * Merlu (MSC) Sauce Oseille * Carottes Bio vapeur persillées Cantal AOP * Assiette de fruits coupés de saison
A	
R	
M	
E	
R	
J	
E	
U	
V	* Avocats, macédoine mayonnaise * Saucisses aux herbes de Montlouis * Pilaf de Lentilles Bio Yaourt aromatisé Bio * Assiette de fruits coupés de saison
E	* Chou Chinois, Carottes Bio, ciboulette * Steak haché (VBF) Ketchup Frites (CE2) Kiri Glaces au choix
N	

Semaine 29 du 14 au 18 juillet

L	
U	
N	
M	
A	
R	
M	
E	
R	
J	
E	
U	
V	
E	
N	

Semaine 31 du 28 juillet au 1^{er} août

L	* Salade de Coleslaw (chou blanc local, carotte Bio) Bouchée tomate, basilic * Haricots verts Bio persillés Cantal AOP Compote Pomme Fraîche
U	
N	
M	* Salade d'avocats, petits pois, vinaigrette * Poulet (VVF IGP - Label Rouge) Basquaise * Légumes et légumineuses Fromage blanc nature Crème dessert vanille
A	
R	
M	
E	
R	

Semaine 28 du 07 au 11 juillet

L	* Salade local verte HVE, volaille (VVF), dés de fromage * Jambon (VPF) braisé * Céréales Bio Yaourt nature Bio Compote de pomme-banane
U	
N	
M	* Pomme de terre Bio, tomate cerise, échalote, persil Omelette Bio nature * Epinard à la crème Comté AOP * Assiette de fruits coupés de saison
A	
R	
M	
E	
R	
J	
E	
U	
V	
E	
N	

Semaine 30 du 21 au 25 juillet

L	* Grain de Blé, avocats, carottes Bio Pilon de poulet (VVF) au four * Purée de légumes Emmental Bio Paris Brest
U	
N	
M	* Salade de Betteraves Bio local * Mitonné de Porc (VPF Label Rouge Sarthe) Sauce Moutarde * Riz de Camargue (IGP-Bio Fr) Samos Glaces au choix
A	
R	
M	
E	
R	
J	
E	
U	
V	
E	
N	

JEU

VEN

* Salade de lentilles vertes Bio (Fr), Riz (IGP Bio Fr), chorizo * Colombo de Porc (VPF Label Rouge Sarthe), * Carotte Bio Vichy Yaourt Bio aromatisé * Corbeille de fruits de saison
* Salade verte local (HVE), tomate cerise local, fêta Steak de veau (VBF), * Pommes de Terre rissolées Comté AOP * Corbeille de fruits de saison

Pour pallier à une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel