

# MENUS

Du 07 juillet au 11 juillet 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande



Cuisiné maison



Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
95 598 005  
CE



## LUNDI 7 juillet

Melon

Gnocchis Sardes (VPF) / Gnocchis égrené végétarien

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

## MARDI 8 JUILLET

Tomates en vinaigrette

Couscous falafels veggie / Semoule et Légumes

Crème caramel - Fruit

## MERCREDI 9 JUILLET

Raïta de concombres

Curry d'agneau (France) / Merguez végétarienne

Riz et Légumes saveur des Indes

Flan coco / Fruit

## JEUDI 10 JUILLET

Coleslaw

Burger crousti poulet (France) / Burger végétarien

Frites

Fromage ou AOP ou IGP - Pot de glace

## VENDREDI 11 JUILLET

Céleri rémoulade

Dos de colin MSC sauce aneth

Gratin de courgettes

Fromage ou AOP ou IGP / Mousse chocolat Nutella



REPAS ET GOUTERS DU 7 AU 11 JUILLET 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Melon BIO														
Gnocchi Sarde					X									
Gnocchi égrené végét.					T								X	
Pâtes HVE					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI</b>														
Tomate BIO vinaigrette	X							X						X
Couscous falafel végie		T		T	X			T						
Semoule BIO, légumes BIO						X								
Crème caramel				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Compote, Biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Raïta de concombre						X		X						X
Curry d'agneau		X		X								X	X	
Merguez végie		T		T	T			T				T	T	
Riz BIO, légumes saveur des Indes														
Flan coco				T	T	X			T				T	
Fruit BIO						X								
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confit, Fraises					X	X			X					
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					
Burger crousti poulet				T	X	T		T	X			T	T	
Burger végie				T	X	T		T	X			T	T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace					T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
Beignet chocolat, compote				X	X	X			X				X	
<b>VENDREDI</b>														
Céleri BIO rémoulade	X	X						X	X					X
Dos de colin MSC, sauce aneth						X								
Gratin de courgette BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mousse choco Nutella				X	X	X							X	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X			X					

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 14 juillet au 18 juillet 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

\* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



## LUNDI 14 juillet

FÉRIÉ

## MARDI 15 JUILLET

Concombres en vinaigrette

Pennes aux 3 fromages

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

## MERCREDI 16 JUILLET

Salade grecque

Moussaka (France) / Moussaka aux légumes

Yaourt grec au miel de France / Fruit

## JEUDI 17 JUILLET

Taboulé

Brochette de poulet méridionale (UE) / Croc fromage

Ratatouille

Panna cotta - Biscuit

## VENDREDI 18 JUILLET

Melon

Colombo de poisson MSC

Riz

Fromage ou AOP ou IGP / Pot de glace



### REPAS ET GOUTERS DU 14 AU 18 JUILLET 2025

#### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
FERIE														
<b>GOUTER</b>														
<b>MARDI</b>														
Concombre BIO vi,naigrette	X							X						X
Pene BIO aux 3 fromages					X	X								
Pene BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Fruit, pain au lait baton choel	T			T	X	X			X				T	
<b>MERCREDI</b>														
Salade Grec						X		X						X
Moussaka						X								
Moussaka légumes						X								
Aubergines BIO														
Yaourt Grec au miel de France						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Taboulé		T			X	T		T	T					T
Brochette de poulet méridionale						X								
Croc fromage		T			X	X	T		X		T			T
Ratatouille BIO														
Pana Cotta				T	T	X			T					T
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
fruit, Compote														
<b>VENDREDI</b>														
Melon BIO														
Colombo de poisson MSC				X		X								
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace	T				T	X			T					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confit framboises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 21 juillet au 25 juillet 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

\* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



## LUNDI 21 juillet

Betteraves à la moutarde l'ancienne 

Jambon sans nitrite (VPF) / Jambon de dinde / Chipolata végétarienne

Petit pois et carottes 

Fromage  ou AOP ou IGP - Compote 

## MARDI 22 JUILLET

Tomates, mozzarella et pesto 

Pâtes bolognaise végétale 

Fromage  ou AOP ou IGP - Tarte aux pommes 

## MERCREDI 23 JUILLET

Samossa aux légumes

Poulet Bleu Blanc Coeur(France)  / Boulettes de pois chiche, tomate 

Riz  et légumes des Indes

Fromage  ou AOP ou IGP - Pot de glace

## JEUDI 24 JUILLET

Rillettes de poulet (France) 

Sauté de veau à la Corse (France)  / Chipolata végétarienne

Ratatouille  et pommes vapeur

Crème dessert chocolat noisette  - Fruit 

## VENDREDI 25 JUILLET

Melon 

Tourte au thon 

Salade verte

Flan au caramel  / Fruit 



REPAS ET GOUTERS DU 21 AU 25 JUILLET 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Betterave moutarde à l'ancienne	X							X						X
Cordon bleu					X	X							X	
Croq végétal fromage		T			X	X	T		X		T			T
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
Tomate, moza, pesto végétales					X	X								X
Pene BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte aux pommes					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Compote, Fruit														
<b>MERCREDI</b>														
Samossa aux légumes					X								X	
Poulet BBC Tandori		X		X		X							X	
Boulettes pois chiches tomate BIO		T		T	X			T						
Riz BIO, légumes des Indes		T	T	X	T	X	T	T	T		T	T	X	T
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace	T			T	T	X			T					T
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Rillettes de poulet						X								
Sauté de veau à la Corse														
Chipo végé	T	T		T	T	T		T					T	
Ratatouille BIO, pommes				X	T	X			T					T
Crème dessert chocolat noisette				X	T	X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, Yaourt à boire					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Melon BIO														
Tourte au thon					X	X			X		X			
Salade verte	X							X						X
Flan caramel				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 28 juillet au 1er août 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

\* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
95 598 005  
CE



## LUNDI 28 juillet

Concombres  à la crème   
Cordon bleu (France) / **Croc végétal au fromage**  
Poêlée de légumes méditerranéens  
Fromage  ou AOP ou IGP - Paris Brest

## MARDI 29 JUILLET

Tartare de courgettes et féta   
Paëlla végétarienne   
Fromage  ou AOP ou IGP - Salade de fruits

## MERCREDI 30 JUILLET

Melon   
Pizza aux légumes et fromage   
Yaourt  - Fruit 

## JEUDI 31 JUILLET

Rosette de Lyon (France) ou **Champignons à la crème**  
Sauté de bœuf à la provençale (France)  / **Mini pané végétarien**  
Pennes  et ratatouille   
Clafouti aux cerises  - Fruit 

## VENDREDI 1 AOÛT

Salade verte et tomates    
Fish and chips  
Frite   
Fromage  ou AOP ou IGP - Pot de glace



REPAS ET GOUTERS DU 28 JUILLET AU 1ER AOÛT 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Concombre BIO à la crème						X		X						
Cordon bleu					X	X							X	
<b>Croc végétal</b>		T			X	X	T		X		T		T	
Poêlée de légumes méditerranéens														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Paris Brest				X	X	X			X				X	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X			X					
<b>MARDI</b>														
Tartare courgette, féta	X					X		X						X
Paëlla végé		X		X						X				X
Riz BIO, légumes BIO														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Fruit, biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Melon BIO														
Pizza aux légumes et fromage					X	X			X					
Légumes du soleil														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain au Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Rosette de Lyon	X					X		X						X
Sauté de bœuf à la provençale														
<b>Mini pané végét</b>		T			X	T		T			T		X	
Penne BIO, ratatouille BIO						X								
Clafouti aux cerises				X	X	X							T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Compote, Pain au lait d'or				X	X	X							X	
<b>VENDREDI</b>														
Salade verte, tomate BIO	X							X						X
Fish and chips					X	X					X			
Frites														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace		T		T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge: Informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)