

JUILLET

À TABLE LES ENFANTS

RESTAURANTS SCOLAIRES

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de pdt Poulet Rôti RS : Emincé végétal à la crème Haricots plats persillés Fromage Fruit de saison	Melon Poisson pané RS : Ratatouille Boulogneur aux courgettes (<i>cubes</i>) Fromage Flamby	Carottes râpées Pâtes tagliatelles à la sauce bolognaise + Emmental râpé RS : Pâtes sauce bolognaise végétale Laitage Abricots au sirop Abricots (<i>Maternelle</i>)	Salade batavia Navarin d'agneau au cumin RS : Pois chiches au cumin Semoule Laitage Fruit de saison	Menu végétarien: Salade de tomates Hachis parmentier végétal Laitage Glace cône
		G : Gauffrettes/Yaourt sucré		
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Concombre VQR Pâtes carbonara RS : Pâtes lentilles Fromage Glace chocolat	Rosette RS : Haricots rouges en salade Colin au curry RS : Friand au fromage Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	Salade batavia Sauté de dinde RS : Pavé végétal Pommes noisettes Fromage Crème dessert vanille	Salade tomates mozza Emincé de boeuf RS : Oeuf dur Riz Laitage Tarte aux pommes	Menu végétarien : Taboulé Omelette Epinards à la crème Fromage Fruit de saison
G : Fruit + Gressins	G : Pâte tartiner/ Brioche en tranche	G : Pain + Confiture de fraises + Lait fraise	G : Pain + Fromage + Jus d'ananas	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Tomates cerises Emincé de poulet au thym RS : Oeufs durs Blé Fromage Crème dessert chocolat		Menu végétarien: Feuilleté au fromage Carré de seitan Aubergines parmesanes Fromage Glace vanille/fraise	Salade de tomates Parmentier de poisson RS : Purée + Lentilles Fromage Fruit de saison	Mousse de foie RS : Salade de pâtes Sauté de veau chorizo RS : Croustifromage Carottes vichy Fromage Compote de pomme + Biscuit Thé
G : Fruit + Pain + Miel	FERIE	G : Fromage blanc sucré + Pain + Chocolat tablette	G : Donut marbré + Lait nature	G : Pain + Confiture abricots + Fruit
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade de pâtes Jambon RS : Pois chiche Haricots verts persillés Laitage Beignet aux pommes	Salade de riz au surimi RS : Salade de riz Filet de poisson meunière RS : Omelette Courgettes au curry Laitage Fruit de saison	Menu végétarien : Melon Couscous végétal keftas Fromage Flan caramel	Salade verte Poulet rôti RS : Pavé végétal Frites + ketchup Fromage Glace chocolat	Radis Bœuf goulasch RS : Emincé végétal Gratin dauphinois Fromage Fruit de saison
G : Fruit + Pain + Pâte à tartiner	G : Barre pâtisseries + Lait fraise	G : Céréales au miel et Lait	G : Fruit + Pain + Fromage	G : Compote pommes/Biscuit st michel
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Poulet + Riz safrané RS : Riz + Boulettes végétales Fromage Fruit de saison	Feuilleté au fromage Chipolata RS : Boulghour Purée de brocolis Laitage Fruit de saison	Carottes râpées Coquillettes bolognaises + Emmental râpé RS : Coquillettes haricots rouges Fromage Glace vanille/fraise	Galettes Salade Tomates Kébab RS : Kftas végétariennes Pdt sautées Fromage Eclair chocolat	Repas végétarien : Pizza Œufs durs Ratatouille Fromage Fruit de saison
G : Cake chocolat bio + Jus d'orange	G : Pain + Chocolat + Lait	G : Yaourt + Pain + Miel	G : Compote pommes/Muffins aux myrtilles	GOUTER FESTIF FIN DE MOIS Elem : Fruits + Gâteaux maison

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).

