

Menus scolaire et alsh du 30 juin au 11 juillet 2025



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
30 / 06	piemontaise végétarienne	pizza fromages poivrons	salade verte		nectarine * et autres fruits de saison
mardi					
01 / 07	choux fleur vinaigrette	cocotte de veau au curry	céréales à l'indienne	fromage de chèvre *	glace
mercredi					
02 / 07	salade de courgettes* au citron vert	rôti de porc sauce moutarde	lentilles	st nectaire *	cocktail de fruits
Jeudi			repas végétarien		
03 / 07	macédoine de légumes	spaghettis / haricots rouges		yaourt nature *	banane * et autres fruits de saison
Vendredi					
04 / 07	pastèque *	filet d'églefin piperade	brocolis braisés	brie *	ananas au sirop
Lundi					
07 / 07	radis beurre	aiguillette de volaille à la crème	courgettes sautées au curry	entremont	abricots* et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
08 / 07	tomates(bio) mozzarella	omelette	pommes de terre sautées	ortolan	poire et ses amandes torréfiées
Mercredi					
09 / 07	melon	harchis parmentier salade verte (non assaisonnée)		cantal	kiwi et autres fruits de saison
Jeudi					
10 / 07	salade de blé	dos de colin sauce vierge	poêlée méridionale	yaourt nature	pommes et autres fruits de saison
Vendredi					
11 / 07	concombre à la crème	merguez	semoule (bio) légumes couscous	coulommier	entremont divers biscuit

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles