

Menus des restaurants scolaires et des centres aérés juillet 2025

	MARDI 01 JUILLET	MERCREDI 02 JUILLET	JEUDI 03 JUILLET	VENDREDI 04 JUILLET
	RADIS BEURRE BOUL BŒUF SAUCE TOMATE BOULETTES TOMATE BASILIC RIZ EMMENTAL FRUIT DE SAISON	ŒUF MACÉDOINE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE POIS CAROTTES POMMES DE TERRE KIRI TARTE AUX POMMES	MENU DE SUBSTITUTION Veuillez prendre contact avec le FJT pour le complément deux semaines avant 	PIQUE NIQUE SANDWICH SANDWICH AU THON CHIPS FROMAGE COMPOTE À BOIRE / GÂTEAU 
LUNDI 07 JUILLET	MARDI 08 JUILLET	MERCREDI 09 JUILLET	JEUDI 10 JUILLET	VENDREDI 11 JUILLET
SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE STICKS DE MOZZARELLA JARDINIÈRE DE LÉGUMES ST MORET YAOURT AROMATISÉ FERMIER BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES POISSON À LA CRÈME PURÉE VERTE KIRI CHÈVRE COMPOTE POMME ABRICOTS BIO	SALADE NIÇOISE* FRICADELLE DE BŒUF STEAK DE QUINOA BOULGOUR CARRÉ FRAIS FRUIT DE SAISON (haricots verts,tomates, pdt, œuf)	SALADE DE LAITUE ET CAROTTES CUISSÉ DE POULET À LA HONGROISE BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ PÂTES COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE RIZ BIO CAMEMBERT CRÈME AU CHOCOLAT PAIN MAÏS
LUNDI 14 JUILLET	MARDI 15 JUILLET	MERCREDI 16 JUILLET	JEUDI 17 JUILLET	VENDREDI 18 JUILLET
 FÉRIÉ 14 JUILLET Fête Nationale	MELON POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POLENTA CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS TARTE AUX LÉGUMES RIZ CRÉOLE SAMOS BÂTONNET CHOCOLAT	SALADE COEUR DE LAITUE LASAGNES GRATINÉES LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS BABYBEL YAOURT FERMIER BIO	CÉLERI RÉMOULADE CORDON BLEU DE DINDE CORDON BLEU VÉGÉTAL PURÉE PATATES DOUCES TOMME BLANCHE À LA COUPE GAUFRE DE BRUXELLES
LUNDI 21 JUILLET	MARDI 22 JUILLET	MERCREDI 23 JUILLET	JEUDI 24 JUILLET	VENDREDI 25 JUILLET
TABOULÉ ÉMINCÉ DE BŒUF MARENGO OMELETTE AUX FINES HERBES PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON PAIN DE SEIGLE	MELON PAUPIETTE DE DINDE À LA CRÈME PAUPIETTE DE POISSON CÉRÉALES GOURMANDES / BROCOLIS COMTÉ À LA COUPE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 	RADIS BEURRE CUBES DE COLIN AUX CÉRÉALES SAUCE TARTARE RIZ RONDELÉ COMPOTE BIO	SALADE ORIENTALE* COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF COUSCOUS BOULETTES DE SOJA CHAVROUX ABRICOTS *(poivrons, tomates, concombre, lentilles, jus de citron)	COURGETTES RÂPÉES AU BASILIC CAPELLETTIS 4 FROMAGES VACHE QUI RIT CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT BIO
LUNDI 28 JUILLET	MARDI 29 JUILLET	MERCREDI 30 JUILLET	JEUDI 31 JUILLET	
PASTÈQUE FALAFELS SAUCE À LA GRECQUE PURÉE PATATES DOUCES ET CAROTTES GOUDA À LA COUPE PETIT POT DE GLACE	GUACAMOLE ET TOMATES FAJITAS BŒUF GALETTE (pas de pain) GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS HARICOTS ROUGES CRÈME / GRUYÈRE RÂPÉ PURÉE POMME ANANAS MENU MEXICAIN	CÉLERI RÉMOULADE COURGETTE FARCIE TOMATE FARCIE VÉGÉTALE BOULGOUR BIO YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES CORDON BLEU DE DINDE CORDON VÉGÉTARIEN BROCOLIS ST MORET FRUIT DE SAISON	

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers