

Menus du mois de Juillet 2025

LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
Salade de haricots verts	Salade de pâtes au pesto rosso	Terrine de campagne cornichons	Carottes rapées
		Œuf dur mayonnaise	
	Filet de poulet froid		
<i>Taboulé aux poix chiche</i>	<i>Filet de poisson froid</i>	<i>Poisson froid et coulis de tomate</i>	<i>Quenelles de carpe des Dombes</i>
	Légumes et sauce aïoli	Comptée de courgettes Bio de région	Epinards hachés Bio
Coulommiers Bio	Vache qui rit Bio	Yaourt fermier Bio de Région	
Pomme Bio	Ananas	Cerises Bio de Région	Tarte au flan
LUNDI 30 JUIN	MARDI 1 JUILLET	JEUDI 3 JUILLET	VENDREDI 4 JUILLET
Salade de lentilles Bio	Melon	Concombre sauce Bulgare	PIC NIC
	Sauté de veau Label Rouge Marengo		
<i>Boulgour</i>	<i>Moules à la Catalane</i>	<i>Filet de poisson sauce Basquaise</i>	<i>Pain Bagnat sauce Marocaine</i>
Ratatouille Niçoise	Pommes de terre vapeur	Pâtes Torti	Tomates cerises HVE
Comté AOP		Fromage portion	Yaourt à boire fraise Bio
Fruit de Saison	Iles Flottantes	Fruits de Saison	Abricots Bio de Région

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Cultivé/élevé en France



Lait français



Transformé en France



Produit à haute valeur



Plat/produit BIO



Aide UE à destination des écoles