



**LES VACANCES SCOLAIRES DEBUTERONT LE JEUDI 7 JUILLET APRES LA CLASSE**

## JUILLET



Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.



Les fruits et les légumes sont frais.



Le pain servi à table est local et frais du



Nous proposons déjà quelques produits BIO, mais bientôt la majeure partie de nos menus seront **100% bio**.



Nos repas sont faits maison, cuisinés dans nos restaurants scolaires

| LES VACANCES SCOLAIRES DEBUTERONT LE JEUDI 7 JUILLET APRES LA CLASSE   |   |  |   | VENREDI 1ER   |
|--|---|--|---|---|
| <b>JUILLET</b>   |   |  |   |   |
| LUNDI 4  | MARDI 5   | MERCREDI 6   | JEUDI 7   | VENREDI 8 CLSH  |
| Salade de riz composée (Riz, tomates, concombre, maïs, olive, thon)<br>Oeuf dur<br>Fromage <b>bio</b><br>Fruit | Saucisson à l'ail<br>Salade composée (Pommes de terre, haricots verts, dés de fromage)<br>Yaourt<br>Fruit <b>bio</b>                | Quiche lorraine<br>Salade composée (salade verte, tomates, maïs)<br>Petit suisse<br>Fruit <b>bio</b> | Betteraves crues râpées <b>bio</b><br>Pâtes au beurre gratinées<br>Steak hachés<br>Fromage <b>bio</b><br>Glace                                  | Carotte râpées<br>Pilons de poulet rotis <b>bio</b><br>Pâtes<br>Tropézienne   |
| LUNDI 11   | MARDI 12  | MERCREDI 13  | JEUDI 14  | VENREDI 15  |
| Salade de pois-chiches/tomate<br>Boulettes de bœuf <b>bio</b><br>Ratatouille<br>yaourt                         | Concombre en salade <b>bio</b><br>Omelette de pommes de terre<br>Salade verte <b>bio</b><br>Glace<br><br>Maternelles en pique-nique | Carottes râpées<br>Pâtes aux champignons<br>Fromage<br>Fruit<br><br><b>Menu bio et végétarien</b>    | Férié   | Croque monsieur<br>Salade verte<br>Crème dessert <b>bio</b><br>Fruit<br><br>Elémentaires en pique-nique                 |
| LUNDI 18   | MARDI 19  | MERCREDI 20  | JEUDI 21  | VENREDI 22  |
| Aïoli provençal (carotte/choux-fleurs/ haricots verts <b>bio</b> /poisson)<br>Fromage<br>Glace                 | Salade verte<br>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes<br>Fromage<br>Fruit  | Pizza au fromage<br>Roti de dinde<br>Courgettes persillées <b>bio</b><br>Petit pot de glace          | Pique-nique pour tous   | Choux-fleurs en vinaigrette <b>bio</b><br>Quiche lorraine<br>Salade verte<br>Yaourt                                     |
| LUNDI 25   | MARDI 26  | MERCREDI 27  | JEUDI 28  | VENREDI 29  |
| Carotte râpée <b>bio</b><br>Pâtes carbonara de dinde<br>Fromage<br>Fruit                                       | Taboulé<br>Jambon<br>Gratin de choux-fleurs <b>bio</b><br>Fruit<br><br>Maternelles en pique-nique                                   | Betterave en vinaigrette<br>Dhal de lentilles<br>Riz <b>bio</b><br>Petit suisse                      | Salade pommes de terre/maïs<br>Steak haché<br>Haricots verts persillés <b>bio</b><br>Fromage<br>Glace aux fruits<br>Elémentaires en pique-nique | Salade composée (ébly/tomates/concombre)<br>Filet de poisson meunière<br>Carottes vichy<br>Fromage<br>Fruits <b>bio</b> |

Depuis septembre 2021, une commission des menus est organisée avec la participation d'une diététicienne, pour l'élaboration des menus dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

14 allergènes sont susceptibles d'entrer dans la composition des menus ci-dessus.