












- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP


# MENUS SCOLAIRE

			REPAS VÉGÉTARIEN 			
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet		
MACÉDOINE VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON	TABOULÉ ( SEMOULE BIO ) 	SALADE DE PÂTES	PASTÈQUE		
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	LASAGNE DE SAUMON ( PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AU CURRY 	TARTE AU FROMAGE	VATAPA DE POISSON MSC 		
PETITS POIS		BROCOLIS PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX	POLENTA		
EMMENTAL BIO 	SUISSE SUCRÉ	MIMOLETTE	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE		
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 		

SV : CASSOLETTE DE FRUITS MER

SP : PÂTÉ DE VOLAILLE : SURIMI MAYONNAISE

SV

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC
- Produit BIO
- Produit local
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE

lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	REPAS VÉGÉTARIEN
SALADE DE RIZ	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	MELON BIO	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OILVES	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE BÉARNAISE	FILET DE VOLAILLE LOCALE SAUCE INDIENNE	BRANDA DE POISSON MSC (PLAT COMPLET)	CROQUE AU FROMAGE
CAROTTES À LA CRÈME	SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS		AUBERGINES À LA TOMATE
EMMENTAL	VACHE QUI RIT	BÛCHE DE CHÈVRE	SAINT MÔRET	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CURCUMA 
 SV : OMELETTE AUX HERBES 
 SV : PAUPIETTE DE LA MER SAUCE POIVRONS 
 SV : FILET DE COLIN MSC & CITRON










SP : RÔTI DE DINDE SAUCE BÉARNAISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE



lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE BLÉ	REPAS VÉGÉTARIEN 		PASTÈQUE BIO 
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE ORIENTALE 	CORDON BLEU DE VOLAILLE	LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS 
SEMIOULE	ÉPINARDS À LA CRÈME			FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	GOUDA	SAMOS	BLETTES PERSILLÉS	BOULGOUR
FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	EMMENTAL BIO 	CARRÉ FRAIS
			ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE

SV : BLANQUETTE DE POISSON MSC

 SV : OMELETTE








SP : PÂTÉ DE VOLAILLE  
: SURIMI MAYONNAISE SV


SV : FILET DE POISSON MEUNIÈRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS MÉXICAIN		
lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
SALADE DE HARICOTS BEURRE	TABOULÉ ( SEMOULE BIO ) 	MELON	SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES, POIRONS, ÉPICES, MAIS)	PIZZA AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BRAISÉ AU JUS	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL FAÇON BASQUAISE 	FAJITAS PARTY ( POULET, OIGNON, POIVRONS ÉPICES MEXICAINE SANCE TOMATE ) PLAT COMPLET	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 
PÂTES BIO + RÂPÉ 	PETITS POIS	POMMES DAUPHINES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
MIMOLETTE	VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN	PETIT MOULÉ BIO 	EDAM
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE MAISON ( POMME BIO ) 	CAKE ANANAS	SALADE DE FRUITS FRAIS

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON 

SV : SAUTÉ DE POISSON MSC AU MAIS + POLENTA 

SP : JAMBON DE VOLAILLE










Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP


# MENUS SCOLAIRE



	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
SALADE DE BOULGOUR		COLESLAW	SALADE DE TOMATES, MAÏS & OLIVES NOIRES	CONCOMBRE + VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES BIO AU SURIMI 
RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CATALANE 		TORTELLINI RICOTTA & ÉPINARDS + RÂPÉ (PLAT COMPLET)	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	SAUCISSE FRÂCHE LOCALE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES 
CAROTTES BIO PERSILLÉES 			GRATIN DE COURGETTES BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE & CÉLERI RAVE	BROCOLIS PERSILLÉS
SAINT MÔRET		EDAM BIO 	VACHE PICON	GOUDA	SAMOS
YAOURT AROMATISÉ		MOUSSE AU CITRON	CHOUX À LA VANILLE	COMPOTE MAISON ( POMME BIO  )	FRUIT DE SAISON

SV : PANÉ FROMAGER

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE BASILIC

 SV : OEUFS DURS

SP : RÔTI DE DINDE SAUCE CATALANE










SP : SAUCISSE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 05 août	mardi 06 août	mercredi 07 août	jeudi 08 août	vendredi 09 août
MACÉDOINE MAYONNAISE		SALADE DE RIZ BIO 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	ROSSETTE & CORNICHON	MELON
HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI 		TARTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL 	NORMANDIN DE VEAU AU JUS	COLOMBO DE POISSON MSC 
SEMOULE BIO 		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	RATATOUILLE	BOULGOUR BIO 
TOMME NOIRE		VACHE QUI RIT	SAINT PAULIN	CHANTENEIGE BIO 	CAMEMBERT
COMPOTE		LIÉGEOIS CAMEL	FRUIT DE SASION BIO 	SALADE FRUITS FRAIS	YAOURT SUCRÉ

SV : OMELETTE

SV : FILET DE COLIN MSC & CITRON



SV : TORTILLAUX OIGNONS

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AU CAMEL











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE

REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
SALADE VERTE	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	FÉRIÉ	MELON
PARMENTIER DE AUX DEUX HARICOTS ( PLAT COMPLET )	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	FILET DE VOLAILLE LOCAL SAUCE MOUTARDE 		MARMITE DE POISSON MSC 
	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BIO 		BOULGOUR BIO 
VACHE QUI RIT	EDAM	VACHE PICON		PETIT MOULÉ
COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	SUISSES AROMATISÉS		FRUIT DE SAISON

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON  SV : OEUFS DURS BÉCHAMEL

SP : RÔTI DE DINDE AU JUS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



















- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV 
- Sans porc SP 

# MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
COLESLAW	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE GRECQUE (TOMATE, CONCOMBRE & FETA)	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	PASTÈQUE BIO 	
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	TARTE AUX LÉGUMES	FILET DE VOLAILLE LOCALE SAUCE ORIENTALE 	MOQUECA DE COLIN MSC (COCO, TOMATES) 	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA 	
LENTILLES AUX OIGNONS	GRATIN DE POIREAUX	SEMOULE BIO 	PÔLÉE DE COURGETTES ET POTIRON	POLENTA	
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ	BÛCHE DE CHÈVRE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	

SV : FILET DE COLIN MSC & CITRON 

SV : GRATIN DE POISSON MSC 

SV : FILET DE COLIN MSC AU CURCUMA 









SP : SAUCISSE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE

	REPAS VÉGÉTARIEN 	REPAS BASQUE		
lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE BLÉ BIO AUX LÉGUMES 	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON	SALADE PIÉMONTAISE ( PDT BIO  )	CONCOMBRE SAUCE BULAGRE
FILET DE VOLAILLE LOCALE AU JUS 	CROQUE AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET FAÇON BASQUAISE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL 	LASAGNE DE SAUMON (PLAT COMPLET)
PURÉE DE PATATES DOUCES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ BIO 	GRATIN DE CHOU FLEUR	
EMMENTAL	SAINT MÔRET	BÛCHE DE CHÈVRE	VACHE PICON	EDAM
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 

SV : PANÉ FROMAGER

SV : SURIMI MAYONNAISE + OMELETTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 

SP : PÂTÉ DE VOLAILLE

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.