

# MENUS • JUILLET 2025

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 07 au 11 juillet	Tomates vinaigrette Steak haché Frites Fromage et fruit	<b>Pique-nique</b>	Melon Poisson aux herbes Brocolis Tarte fine aux pommes et glace vanille	Salade de thon et maïs Poulet basquaise Haricots verts Fromage blanc aux fraises	Betteraves au St Morêt Tartelette estivale Salade Compote et biscuit
Du 14 au 18 juillet	<b>FÉRIÉ</b>	Rosette cornichons Brochette de volaille Ratatouille Banane au chocolat	Rillettes de radis et gressin Rôti de porc à l'ancienne Pommes paillason Salade de fruits	<b>Pique-nique</b>	Salade à l'emmental Poisson pané Courgettes Brownie crème anglaise
Du 21 au 25 juillet	<b>Menu espagnol</b> Tapas Paëlla Churros	Pastèque Crumble de légumes au parmesan Choux chantilly	Concombre Araignée de porc Tomate provençale Fromage et fruit	Melon Poisson Épinards à la crème Tiramisu	Salade Moules Frites Glace
Du 28 juillet au 1 <sup>er</sup> août	Mousse de canard Brochette de viande hachée Haricots beurre Ananas rôti	<b>Menu antillais</b> Salade créole Poulet coco Riz Flan antillais	<b>Pique-nique</b>	<b>Pique-nique végétarien</b>	Caviar de courgettes Saucisse fumée Lentilles Compote et biscuit

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

**Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.**

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Repas végétarien

Vacances scolaires