

Menus du 7 au 11 juillet 2025

lundi 7

- Salade pâtes*
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Petit suisse

mardi 8

- Couscous aux boulettes de bœuf
- Légumes couscous aux pois chiches
- Fromage
- Glace

mercredi 9



jeudi 10

- Rôti de porc sauce dijonnaise
- Potatoes
- Fromage
- Compote pommes banane

vendredi 11

- Melon
- Fajitas à la volaille
- Salade verte
- Yaourt aromatisé

* Pâtes, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juillet 2025

lundi 14



mardi 15

- Blanquette de poisson
- Riz doré
- Fromage
- Fruit de saison

mercredi 16

- Betteraves ciboulette
- Lasagnes aux légumes d'été
- Salade verte, vinaigrette au Xéres
- Yaourt nature sucré

jeudi 17

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de dinde sauce curry
- Haricots verts aux oignons
- Panna cotta fruits rouge

vendredi 18



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains



Menus du 21 au 25 juillet 2025

lundi 21

- Salade composée
- Poulet basquaise
- Semoule et légumes basquaise
- Fromage blanc confiture

mardi 22

- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Riz pilaf
- Fromage
- Clafoutis banane chocolat

mercredi 23



PIQUE-NIQUE



jeudi 24

- Taboulé à l'orientale
- Boulettes de boeuf sauce massalé
- Haricots beurre à l'ail
- Yaourt à la vanille

vendredi 25

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Parmentier de poisson
- Fromage
- Fruit de saison

Menus du 28 juillet au 1 août 2025

lundi 28

- Poisson meunière
- Ratatouille et boulgour
- Fromage
- Compote de fruits

mardi 29



PIQUE-NIQUE



mercredi 30

- Melon
- Quiche méditerranéenne
- Salade verte
- Liégeois au chocolat

jeudi 31



PIQUE-NIQUE



vendredi 1

- Penne rigate
- Sauce carbonara
- Fromage
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 4 au 8 août 2025

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
- Melon - Rougail saucisse - Riz créole - Yaourt nature sucré	 PIQUE-NIQUE 	- Pilons de poulet marinade tandoori - Torsades - Petit suisse aux fruits - Fruit de saison	 PIQUE-NIQUE 	- Thon à la catalane* - Boulgour - Fromage - Fruit de saison

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

Menus du 11 au 15 août 2025

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
- Émincé de dinde sauce kebab - Pommes rissolées - Yaourt aromatisé - Fruit de saison	- Tomates échalote - Paëlla - de la mer - Fromage blanc à la cassonade	- Salade aux dés de fromage - Quiche lorraine - Salade verte - Fruit de saison	- Pastèque - Omelette - Coquillettes - Crème dessert au chocolat	

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Brains



Menus du 18 au 22 août 2025

lundi 18

-  Tartine au fromage de chèvre
-  Filet de dinde au curcuma
-  Lentilles blondes au thym
-  Fruit de saison

mardi 19

-  Gratin de gnocchis au jambon
-  Julienne de légumes
-  Yaourt nature sucré
-  Pâtisserie

mercredi 20



PIQUE-NIQUE



jeudi 21

-  Concombres, crème à l'aneth
-  Retour de pêche
-  Blé à la forestière
-  Glace

vendredi 22

-  Melon
-  Cake au fromage frais et ciboulette
-  Salade, vinaigrette balsamique
-  Compote de pommes

Menus du 25 au 29 août 2025

lundi 25

-  Haut de cuisse de poulet rôti au curry
-  Riz pilaf
-  Fromage
-  Fruit de saison

mardi 26

-  Feuilleté au fromage
-  Sauté de porc sauce chorizo
-  Petits pois aux oignons
-  Crème dessert à la vanille

mercredi 27

-  Poisson meunière sauce tartare
-  Potatoes
-  Fromage
-  Fruit de saison

jeudi 28



PIQUE-NIQUE



vendredi 29

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.