

JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 6

Friand au fromage

Nuggets de volaille
*Nuggets de blé
Ketchup*

Mélange de légumes &
haricots plats

Yaourt nature

Nectarine bio

Pain BIO de notre boulanger
Edam



MARDI 7

Salade de pommes de terre
à la catalane

Quenelles nature
sauce marengo

Ratatouille fraîche

Saint Paulin

Coupelle Compote
pomme poire

Moelleux cacao
Jus d'orange

MERCREDI 8

REPAS AMERIQUE

Salade coleslaw
Sauce aioli



Pâtes farcies au fromage
base tomate BIO
+ emmental râpé



Fromage blanc & sucre



Brownie



GOUTER

Pain BIO de notre boulanger
Carré

JEUDI 9

REPAS FROID

Duo pastèque & melon
Adultes : Pastèque



Salade piémontaise à la
dinde

*Salade de pomme de terre à la
californienne*

Camembert

Cake marbré



Petit beurre LU
Abricot

VENDREDI 10

REPAS ESPAGNOL

Gaspacho



Riz IGP aux fruits de mer
Riz à l'andalouse



Fraidou



Liégeois vanille



Pain au maïs
de notre boulanger
Chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée

Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson frais



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef

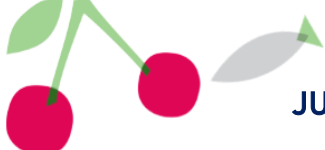


Produit local



Poisson issu de la pêche durable





JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 13

REPAS MEXICAIN

Tortillas & sauce rouge
Adultes : Radis rondelles et maïs



Chili con carne BIO

Chili végétarien

&

Riz créole BIO



Fromage blanc

&

sucre



Ananas au sirop



Pain BIO de notre boulanger
Saint Nectaire AOP

MARDI 14

FERIE

LE JOUR DU VÉGÉ

MERCREDI 15

REPAS FROID

Salade de lentilles



Gâteau d'œuf BIO
sauce tomate

Haricots verts
à la provençale

Cantal AOC



Pêche bio

GOUTER

Palet breton
Jus de pommes

JEUDI 16

REPAS EXOTIQUE

Accras de morue
Sauce Soleil
Macédoine mayonnaise



Sauté de porc
sauce Colombo

Emincé de pois sauce Colombo



Brunoise de légumes à
l'antillaise



Mimolette



Banane bio sauce chocola



Barre bretonne
Nectarine bio

VENDREDI 17

REPAS FROID

Salade de betteraves
Vinaigrette du terroir



Aïoli provençal

poisson blanc

Végé : Œuf dur BIO mayonnaise
(chou fleur, haricots, pommes
de terre, carottes)



Croq Lait



Abricot



Pain viennois
de notre boulanger
Chocolat noir

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Label rouge



CE2



Indication géographique protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson frais



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef

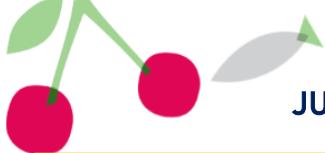


Produit local



Poisson issu de la pêche durable





JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 20

Salade de concombre
Vinaigrette aux agrumes

MARDI 21

LE JOUR DU Végé

Salade de haricots verts

MERCREDI 22

Salade verte
Vinaigrette

JEUDI 23

REPAS FROID

EN PLEIN AIR

*Terrine de légumes
Sauce fraîche à la menthe*

VENDREDI 24

Pastèque

Escalope de veau
sauce basilic
Emincé de pois sauce tomate

Riz à la Romagnola
*Riz lentilles champignons et
curry*

Crêpe au fromage

Carré de porc
Œuf dur BIO mayonnaise

Calamars à la romaine
Nuggets de blé

Semoule

Salade de **de boulgour BIO** à
l'orientale

Salade de pomme de terre
façon parisienne
sans viande

Epinards en branches à la
béchamel

Camembert

Fromage blanc
& sucre

Yaourt aromatisé

Yaourt nature BIO

Petit moulé nature

Liégeois chocolat

Nectarine bio

Pomme bio

Cocktail de fruits

Gâteau rond caramel
beurre salé

Brioche de notre boulanger
Purée de pommes bananes

Pain BIO de notre boulanger
Comté AOP

Petit beurre LU
Jus de fruits

Pain BIO de notre boulanger
Emmental

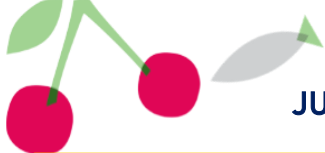
Moelleux cacao
Banane

GOUTER

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Label rouge CE2 Indication géographique protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique Poisson frais Label Verger Eco Responsable Spécialité du chef Produit local Poisson issu de la pêche durable





JUILLET

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 27

Salade de tomates
Vinaigrette

Cordon bleu
Cordon végétal

Carottes à l'ail

Fromage blanc
sucre

Pomme bio

Barre bretonne
Jus de fruits

MARDI 28

PAUSE EN ALTITUDE

Salade verte
Vinaigrette à la moutarde

Gratin de pommes de
terre à la dinde
+ emmental râpé bio

Gratin campagnard bio
+ emmental râpé bio

Yaourt nature BIO

Salade de fruits

Pain BIO de notre boulanger
Cantal

MERCREDI 29

REPAS FROID

Melon

Œuf dur BIO nature

Taboulé

Emmental

Coupelle Compote
de pomme

GOUTER

Brioche de notre boulanger
Pêche bio

JEUDI 30

LE JOUR DU VÉGÉ

Salade écolière

Papillons BIO à l'italienne
+ emmental râpé

Mozzarella

Stracciatella

Pain BIO de notre boulanger
Tomme des Pyrénées IGP

VENDREDI 31

REPAS ARC EN CIEL

Carottes râpées
Vinaigrette à la ciboulette

Steak de colin
sauce citron anis
Croq veggie tomate

Poêlée de
légumes colorées

Bleu d'Auvergne AOP

Cake framboise spéculoos

Palet breton
Purée de pommes bananes
fraises

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Label rouge CE2 Indication géographique protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique Poisson frais Label Verger Eco Responsable Spécialité du chef Produit local Pêche durable

