



Menus de Juillet 2025

Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine**, avec des apports nutritionnels complets.

Lundi 30 Juin	Mardi 1er Juillet	Mercredi 2 Juillet	Jeudi 3 Juillet	Vendredi 4 Juillet Bonnes Vacances !
Lundi 30 Juin Carottes râpées Falafels végétariens Semoule Crème dessert chocolat Pêches au sirop	Mardi 1er Juillet Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivron) Emincé de poulet au citron Ratatouille Cantal Glace	Mercredi 2 Juillet PIQUE-NIQUE	Jeudi 3 Juillet Melon Grillades de porc Pommes de terre rissolées Brie Tarte aux fruits	Vendredi 4 Juillet Bonnes Vacances ! PIQUE-NIQUE
Lundi 7 Juillet Concombre Paupiette de dinde Poêlée de carottes Camembert Semoule au lait 	Mardi 8 Juillet PIQUE-NIQUE	Mercredi 9 Juillet Taboulé Saucisses Courgettes aux tomates Fromage de chèvre Fruit de saison	Jeudi 10 Juillet Terrine de légumes Lasagnes de bœuf Fromage blanc Fruit de saison	Vendredi 11 Juillet Œufs durs à la mayonnaise Côte de porc Haricots beurre Gouda Fruit de saison
Lundi 14 Juillet FERIE	Mardi 15 Juillet Rillettes Sauté de poulet Légumes basquaise Emmental Fruit de saison	Mercredi 16 Juillet PIQUE-NIQUE	Jeudi 17 Juillet Tomates mozzarella Filet de poisson Crumble de légumes Camembert Glace	Vendredi 18 Juillet Melon Boulettes de bœuf Légumes Tajine Edam Polenta
Lundi 21 Juillet Betteraves et maïs Saucisses Lentilles Brie Fruit de saison	Mardi 22 Juillet Salade mâche, radis et bleu Filet de raie Epinards Gouda Semoule au lait au caramel 	Mercredi 23 Juillet Mogettes vinaigrette Sauté de veau Marengo Purée de carottes Yaourt Fruit de saison	Jeudi 24 Juillet Museau vinaigrette Cuisse de poulet Ratatouille Entremets Fruit de saison	Vendredi 25 Juillet Melon Moussaka Cantal Abricots rôtis
Lundi 28 Juillet Champignons à la crème Poulet coco Riz créole Fromage blanc Fruit de saison	Mardi 29 Juillet Tomates fêta et basilic Jambon grillé Petits pois-carottes Tartare Tapioca au lait 	Mercredi 31 Juillet Nems Steak haché Poêlée de céleri Camembert Salade de fruits	Jeudi 1er Août Poireaux vinaigrette Escalope Viennoise Pâtes Comté Fruit de saison	Vendredi 2 Août Concombre Moules Frites Brie Compote banane



Origine française



: Produit issu de l'agriculture biologique

Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du Bassin de Royan



: Entrées et desserts fait maison



: Origine locale



: Légumes et fruits frais

