

Menus Vacances Scolaires Juillet 2025

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Salade de pois chiches	Salade de riz	Salade de Quinoa	Pamplemousse	Carottes râpées vinaigrette au miel
 Boulettes d'agneau sauce tomate basilic - Haricots verts persillés  Boulettes végétales sauce tomate basilic - Haricots verts persillés Chanteneige Pêche	 Filet de Hoki meunière - Brocolis sauce fromagère  Cantal AOP Fruit de saison	 Mijoté de bœuf à la tomate - Mélange de légumes Omelette - Mélange de légumes  Yaourt fermier Fruit de saison	 Œti de dinde froide mayonnaise - Salade de penne aux légumes  Merlu froid mayonnaise - Salade de penne aux légumes  Saint Paulin BIO Flan au caramel	 Riz bio à l'indienne  Yaourt fermier Tarte coco
Biscuit - Lait - Fruit	Pain - Confiture - Jus de fruit	Pain - Fromage - Fruit	Moelleux au citron - Lait - Fruit	Biscuit - Yaourt à boire - Compote
lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
	 Filet de poisson à la crème de champignons - Pâtes fermières BIO IDF Mimolette Purée de fruit	 Moussaka de bœuf maison  Moussaka végétale maison Bleuets des prairies Yaourt bio fermier	 Jambon de dinde et ses cornichons - Purée de légumes  Knacki végétal - Purée de légumes Gouda IGP Petit suisse Bio	 Salade d'artichauts à la méditerranéenne Sauté de Mouton Marengo - Mélange de céréales Dhal de lentilles corail - Mélange de céréales Brie Fruit de saison
	Pain - Fromage - Compote	Biscuit - Lait - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Lait	Barre de céréales - Yaourt nature - compote
lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Iceberg vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Tomates bio huile d'olive basilic	Radis pique en croque	Tarte au fromage
 Poulet LR rôti aux herbes - Salade libanaise  Poisson blanc aux herbes - Salade libanaise Emmental Melon	 Salade de pommes de terre au thon Coulommiers Crème dessert vanille	 Pépité de colin sauce blanche - Gratin de Brocolis Carré frais Fruit de saison	 Quinoa à la mexicaine / Compote	 Emincé de dinde sauce Thaï - riz aux petits légumes  Emincé végétal sauce Thaï - Jeunes carottes, petits pois et riz Fromage blanc nature Fruit de saison
Pain - Fromage - Compote	Pain au lait - Beurre - Confiture - fruit	Pain - Fromage - Compote	Brioche au chocolat - Lait Equitable	Biscuit - Yaourt nature - Jus de Fruit

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.