

# Menus du restaurant scolaire – Juillet 2022



	Du 04/07 au 08/07	Du 11/07 au 15/07	Du 18/07 au 22/07	Du 25/07 au 29/07
<b>LUNDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade Italienne</li> <li>*Sauté de volaille (VVF) au curry</li> <li>*Haricot Beurre (HVE) vapeur Conté à la coupe</li> <li>*Velouté de de Fruits (100% saison)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade du chef</li> <li>*Sauté de porc (VPF) crème d'ail pommes dauphines</li> <li>Yaourt nature sucré Bio</li> <li>*Assiette de fruits (100% saison)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Radis beurre</li> <li>*Escalope de volaille (VVF)</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Fromage blanc</li> <li>*Quatre quart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Carottes et agrumes en salade</li> <li>*Escalope de porc (VPF)</li> <li>*Céréales gourmands bio</li> <li>Brie à la coupe</li> <li>*Crème de tapioca au melon</li> </ul>
<b>MARDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Carottes locales en pétales moutarde à l'ancienne</li> <li>*Rôti de porc (VPF) et son jus</li> <li>Frites</li> <li>Yaourt aromatisé Bio de la Ferme Maurice (local)</li> <li>*Assiette de fruits (100% saison)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade Marco Polo</li> <li>*Emincé de Volaille (VVF) miel et épices</li> <li>*choux fleurs persillé</li> <li>Tome Catalane (AOP) à la coupe</li> <li>*Crumble aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Pâtes à la Grecque (olives, féta))</li> <li>*Emincé de Bœuf (VBF) à la Marocaine (tomate, cumin, céleri)</li> <li>Ratatouille</li> <li>Camembert "Charles VII" local</li> <li>*Assiettes de fruits (100% saison)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Taboulé</li> <li>*Quiche aux légumes</li> <li>*Salade verte locale</li> <li>Fromage Blanc</li> <li>*Smoothie de fruits (100% saison)</li> </ul>
<b>MERCREDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Concombre à l'Indienne (100% saison)</li> <li>*Cœur de Merlu (MSC) Spetsiola</li> <li>*Brocolis vapeur</li> <li>Brie à la coupe</li> <li>*Cake chocolat Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Carottes locales râpées et Mais vinaigrette</li> <li>*Sauté de veau (VBF) marengo</li> <li>*Courgettes locales persillées</li> <li>Buche de chèvre</li> <li>*Riz au lait vanillé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade Fraicheur</li> <li>*Colombo d'agneau</li> <li>*Semoule</li> <li>Yaourt aromatisé Bio</li> <li>*Bananes Rôties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Concombre local à la Grecque (100% saison)</li> <li>*Pilons de poulet (VVF) au four Poêlé Champêtre</li> <li>*Tome Catalane (AOP) à la coupe</li> <li>*Clafoutis aux fruits de saison</li> </ul>
<b>JEUDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade de Pomme de terre, cornichons et fines herbes</li> <li>*Emincé de Bœuf (VBF) aux oignons</li> <li>*Haricots verts (HVE)</li> <li>St Nectaire (AOP) à la coupe</li> <li>*Assiettes de Fruits (100% saison)</li> </ul>	Férié		<ul style="list-style-type: none"> <li>*Duo salade verte et grain de blé Bio « Maria » (fèves, poisson))</li> <li>Steak Haché (VBF)</li> <li>Frites</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>*Assiette de fruits (100% saison)</li> </ul>
<b> VENDREDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Melon et Pastèque en duo à la menthe fraîche (100% saison)</li> <li>*Couscous Végétarien (Semoule, courgette, carotte, pois chiche, tomate)</li> <li>Emmental à la coupe</li> <li>*Bananes caramélisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade verte locale, tomates et mais</li> <li>*Dos de cabillaud (MSC) à l'aneth et citron</li> <li>Poêlée méridionale</li> <li>Chaource (AOP) à la coupe</li> <li>*Gâteau au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade Verte, croûtons et fromage</li> <li>*Dos de Colin (MSC) Sauce Oseille</li> <li>*Riz</li> <li>St Nectaire (AOP) à la coupe</li> <li>*Coupe vitaminée de fruits (100% saison)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade de pomme de terre locale (échalote, cornichon, fines herbe)</li> <li>*Filet de Hoki sauce beurre blanc</li> <li>Julienne de légumes (HVE)</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>*Ananas rôti</li> </ul>

- \*Salade Italienne : tomates, mozzarella, basilic.
- \*Concombre à l'Indienne : Fromage blanc, cannelle.
- \*Spetsiola : tomates, poivrons
- \*Salade du chef : salade verte, dés de volaille, emmental, fines herbes.
- \*Salade Marco Polo : pâtes, dés de poisson, poivrons.
- \*Salade Fraicheur : Tomate, concombre, mais

Menu Végétarien

**Produits Biologiques (selon possibilité des fournisseurs)**

**\*Fait maison**



**Pour pallier à une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut-être amener à modifier le présent menu tout en respectant l'équilibre nutritionnel**



**Menu réalisé en collaboration avec Laetitia Viollet, Diététicienne Nutritionniste et par la commission de restauration**