

JUILLET

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 6

Friand au fromage

Nuggets de volaille  
*Ketchup*

Mélange de légumes &  
haricots plats

Yaourt nature

Nectarine jaune

Pain BIO  
Edam et pommes

LE JOUR DU **WAGYU**

MARDI 7

Salade de pommes de terre  
à la catalane

Quenelles nature  
sauce marengo

Ratatouille fraîche

Saint Paulin

Compote pomme poire

Moelleux citron  
Fromage frais  
et jus d'Orange

MERCREDI 8

REPAS AMERIQUE

Salade coleslaw BIO



Pâtes farcies au tex mex  
base tomate BIO  
+ *emmental râpé*



Fromage blanc & sucre

Brownie

GOUTER

Pain BIO  
Carré et pêche jaune

JEUDI 9

REPAS EN PLEIN AIR

Duo pastèque & melon

Salade piémontaise à la  
dinde

Camembert

Cake marbré

Petit beurre LU  
Fromage frais et abricot

VENDREDI 10

REPAS ESPAGNOL

Gaspacho



Riz IGP aux fruits de mer



Fraidou

Liégeois vanille

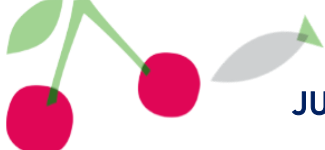


Pain BIO  
Chocolat et banane

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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





JUILLET

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 13

## REPAS MEXICAIN

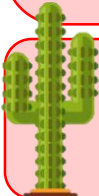
Tortillas & sauce rouge



Chili con carne BIO  
&  
Riz créole BIO



Fromage blanc  
&  
sucre



Ananas au sirop

Pain BIO  
Saint Nectaire AOP et pommes

MARDI 14

# FERIE

LE JOUR DU **VEGETARIAN**

MERCREDI 15

Salade de lentilles

Gâteau d'œuf BIO sauce tomate

Haricots verts  
à la provençale

Cantal AOC

Pêche blanche

## GOUTER

Gaufre liégeoise  
Yaourt nature et  
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 sauce chocolat



Barre bretonne  
Nectarine jaune  
Et fromage frais nature

VENDREDI 17

Salade de betteraves  
Vinaigrette du terroir



Aïoli provençal

poisson blanc  
(chou fleur, haricots, pommes  
de terre, carottes)



Croq Lait



Abricot



Pain BIO  
Chocolat noir et lait

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
- Plat durable
- Poisson issu de la pêche durable



LUNDI 20

Salade de concombre  
Vinaigrette aux agrumes

Escalope de veau hachée  
sauce basilic

Semoule

Camembert

Liégeois chocolat

Brioche de notre boulanger  
Confiture de fraises et  
fromage frais

MARDI 21

Salade de haricots verts

Riz à la Romagnola

Fromage blanc  
sucre

Nectarine jaune

Pain BIO  
Comté AOP et jus de raisin

LE JOUR DU VEGE  
MERCREDI 22

Salade verte  
Vinaigrette

Crêpe au fromage

Salade de boulgour BIO à  
l'orientale

Yaourt aromatisé

Pomme

Pain BIO  
Edam et compote  
de pommes abricots

JEUDI 23

EN PLEIN AIR

Terrine de légumes  
Sauce fraîche à la menthe

Carré de porc  
Œuf dur BIO mayonnaise

Salade de pomme de terre  
façon parisienne  
sans viande

Yaourt nature BIO

Cocktail de fruits

Pain BIO  
Emmental et abricot

VENDREDI 24

Pastèque

Calamars à la romaine

Epinards en branches à  
la béchamel

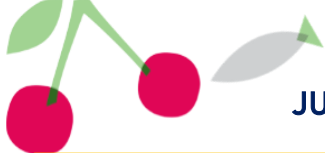
Petit moulé nature

Cake vanille

Moelleux au citron  
Banane et fromage frais

GOUTER

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



JUILLET

# CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE



LUNDI 27

Salade de tomates  
Vinaigrette

Cordon bleu

Carottes à l'ail

Fromage blanc  
sucre

Pomme

Pain Bio  
Comté AOP et jus de pommes

MARDI 28

PAUSE EN ALTITUDE

Salade verte  
Vinaigrette à la moutarde

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

Yaourt nature BIO

Salade de fruits

Pain Bio  
Cantal et purée  
de pommes et coing

LE JOUR DU **VEGETARIAN**

MERCREDI 29

Melon

Œuf dur BIO nature

Taboulé

Emmental

Compote de pomme

GOUTER

Brioche de notre boulanger  
Pêche blanche  
et chocolat au lait

JEUDI 30

Salade Ecolière

Papillons BIO à l'italienne  
+ emmental râpé

Mozzarella

Stracciatella

Pain BIO  
Tomme des Pyrénées IGP et  
abricot

VENDREDI 31

REPAS ARC EN CIEL

Carottes râpées  
Vinaigrette à la ciboulette

Steak de colin  
sauce citron anis

Poêlée de  
légumes colorées

Bleu d'Auvergne AOP

Cake   
framboise spéculoos

Palet breton  
Purée de pommes bananes  
fraises et lait

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 Plat durable Poisson issu de la pêche durable

