

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2025

 : Pêche responsable : Agriculture Biologique : Œufs fermiers : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : Indication d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Bleu-Blanc-Coeur	Mardi 1^{er} Melon (enfants) Melon - jambon cru (adultes) Steak haché au jus Penne Regate + râpé Glace PAIN LOU PAN		Mercredi 2 Concombre en salade Calamars sauce crémée ail et persil Pommes de terre safranées Flan pâtissier maison	Jeudi 3 Salade de cœur de blé Pilon de poulet (enfants) Cuisse de poulet (adultes) Haricots verts sautés Samos (enfants) Fromage de chèvre de Septèmes (adultes) PAIN Fruit de saison	Vendredi 4 Salade tomate féta-olives-menthe Poisson pané citron Poêlée de légumes grillés Clafoutis pêche maison
	Lundi 7 VACANCES SCOLAIRES Pois chiches en salade Nuggets de poulet (enfants) Côte de porc (adultes) Courgettes sautées basilic Emmenthal (enfants) Brousse de Septèmes (adultes) Fruit de saison	Mardi 8 MENU VÉGÉTARIEN Salade de pâtes (Tomates, olives, maïs, poivrons) Omelette aux herbes Ratatouille Kiri (enfants) Roquefort (adultes) Panna Cotta coulis fruits exotiques maison + biscuit PAIN LOU PAN	Mercredi 9 Salade de betteraves lanière P'tit Colin au pesto Semoule Yaourt nature + sucre Tarte aux pommes normande	Jeudi 10 Salade verte Mimolette Rôti de veau au jus Purée de pommes de terre Glace PAIN	Vendredi 11 Soupe au pistou maison + râpé ou parmesan Fileté de hoki citron/huile d'olives / Tielle Sétoise Riz à l'espagnole (poivrons) Fruit de saison
Lundi 14 FÉRIÉ	Mardi 15 MENU VÉGÉTARIEN Quiche au fromage Boulgour/vermicelles Bolognaise de lentilles Babybel (enfants) Comté (adultes) Fruit de saison PAIN LOU PAN	Mercredi 16 Taboulé Aiguillette de poisson pané citron Haricots verts aux oignons Tomme Noire Sorbet	Jeudi 17 Melon Emincé de poulet rôti cuit au jus (enfants) Melon - jambon cru (adultes) Cuisse de pintade Ratatouille Rondelé nature (enfants) Fromage de chèvre de Septèmes (adultes) Muffin aux pépites de chocolat PAIN	Vendredi 18 Tomate mozzarella basilic Poisson sauce citron Riz créole Fruit de saison	
Lundi 21 Salade verte / tomate cerise Sauté de dinde basquaise (enfants) Sauté de porc basquaise (adultes) Tortis + râpé Fruit de saison	Mardi 22 Concombre à la grecque (féta-menthe-olives) Poisson pané Pommes Dauphines Fruit de saison PAIN LOU PAN	Mercredi 23 Panier maraîcher Pilon de poulet (enfants) Cuisse de poulet (adultes) Courgettes sautées ail et persil-crème Vache qui Rit (enfants) Cantal (adultes) Glace	Jeudi 24 MENU VÉGÉTARIEN Salade de riz Œufs durs béchamel Epinards crème Cake aux pommes maison PAIN	Vendredi 25 Pastèque Couscous de poisson Brousse de Septèmes Crumble aux fruits maison	
Lundi 28 Salade de haricots blancs /tomate Saucisse de volaille ketchup (enfants) Brochette de dinde panée citron (adultes) Ratatouille Mimolette (enfants) St Paulin (adultes) Chouquette crème	Mardi 29 Melon Filet de hoki basilic Pommes de terre provençales Flan à la vanille + biscuit PAIN LOU PAN	Mercredi 30 MENU VÉGÉTARIEN Tomates en salade Riz pilaf safrané Lentilles au jus Clafoutis mangue maison	Jeudi 31 Salade verte dés d'emmenthal Escalope de dinde viennoise (enfants) Andouillette (adultes) Petits pois aux oignons Glace PAIN	Crudité Cuidité Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier Menus validés sous réserve d'approvisionnement De nombreux plats sont faits "Maison" (Soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...) BON APPETIT !	