



MENUS

MOYENS/GRANDS

DU MOIS DE JUILLET 2025



Validés par la Commission des menus

**DU 30 JUIN
 AU 4 JUILLET**

**DU 7 AU 11
 JUILLET**

**DU 14 AU 18
 JUILLET**

**DU 21 AU 25
 JUILLET**

**DU 28 JUIL.
 AU 1^{ER} AOUT**

LUNDI

Sauté de poulet
 à la crème⁷
 Jardinière
 de légumes
 Brie⁷
 Fruit

Steak haché de bœuf
 Sauce marchand
 de vin
 Coquillettes¹
 Vache qui rit⁷
 Fruit

FERIE

Betteraves¹⁰
 Boules d'agneau
 sauce tomato grill
 Brocolis
 Saint Morêt⁷
 Fruit

Macédoine
 mayonnaise¹⁰
 Bœuf braisé
 Carottes
 Emmental⁷
 Fruit **

MARDI

Tomate et maïs¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Riz bio
 Petit suisse nature⁷
 Compote

Carottes râpées
 maison¹⁰
 Pilon de poulet
 Haricots verts
 Camembert⁷
 Fruit **

Sardine à l'huile⁴
 Rissollette de veau
 Tomates à la
 Provençale/potatoes
 P'tit Louis⁷
 Fruit **

Salade de pâtes
 Maison^{1 3 10}
 Escalope de poulet
 Sauce champignons
 Printanière
 de légumes
 Rondelé⁷
 Fruit **

Poissonnette
 panée⁴
 Chou-fleur
 Bûche de chèvre⁷
 Fruit

MERCREDI

Sauté d'agneau
 Butternut
 Pomme de terre
 Yaourt à boire⁷
 Gourde
 de compote

Omelette³
 Pommes de terre
 rissolées
 Yaourt sucré Bio⁷
 Fruit

Jambon de dinde
 Chou-fleur
 Pomme de terre
 Yaourt à boire⁷
 Gourde
 de compote

Jambon blanc
 Patate douce
 Pomme de terre
 Yaourt à boire⁷
 Gourde
 de compote

Filet de poulet
 Carottes
 Yaourt à boire
 Gourde
 de compote

JEUDI

Poisson pané
 Epinards
 Babybel⁷
 Fruit

Brochette de dinde
 Petits pois
 Gouda⁷
 Fruit **

Sauté de porc
 Purée de butternut
 Fromage blanc bio⁷
 Fruit

Steak haché de bœuf
 Haricots beurre
 Petit suisse aux fruits
 bio⁷
 Fruit **

Œuf mimosa^{3 10}
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles
 Kiri⁷
 Fruit

VENREDI

PIQUE NIQUE
 Jambon blanc
 Carottes
 Pomme de terre
 Yaourt à boire⁷
 Gourde
 de compote

Céleri rémoulade¹⁰
 Pavé de saumon
 sauce citron⁴
 Gratin
 de courgettes⁷
 Cantal⁷
 Fruit

Poireau vinaigrette¹⁰
 Langue de bœuf
 Sauce madère
 Blé¹
 Bûche du Pilat⁷
 Fruit **

Melon **
 Cabillaud
 sauce crustacés^{2 4}
 Semoule¹
 Tomme blanche⁷
 Fruit

Maquereau⁴
 Sauté de dinde
 Boulgour 1
 Panais
 Saint nectaire⁷
 Fruit **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;
 ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11