

SEMAINE DU 07-07-2025 AU 13-07-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Oeufs durs mayonnaise	Betterave vinaigrette	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Taboulé
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	Pavé de colin sauce citron Gratin dauphinois	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz	Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes	Filet de poulet sauce brune Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur
Fromage		Mimolette			Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Chou à la crème vanille	Purée de pomme (BIO)



HVE
 Végétarien
 Local
 CE2
 MSC
 AOP
 Bio
 VBF
 Global G.A.P

Recette du chef
 Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Haricot vert vinaigrette	 Pastèque	Crêpe au fromage	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasé de pomme de terre
Fromage		Saint Paulin	 Petit suisse (BIO) + sucre		
Dessert		 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat



SEMAINE DU 21-07-2025 AU 27-07-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	REPAS FROID Concombre (BIO) vinaigrette	Rillettes de saumon	Tomates sauce basilic	Melon
Plat	Pavé fromager sauce piquante Semoule Piperade	Jambon blanc* Salade de pommes de terre façon piémontaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	Poisson meunière Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Buchette de chèvre				Camembert (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé



HVE
 Végétarien
 Local
 CE2
 MSC
 AOP
 Bio
 VBF
 Global G.A.P

Recette du chef
 Contient du porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 28-07-2025 AU 03-08-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	 Pastèque	Salade iceberg	 Concombre (BIO) à la crème	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	 Aiguillette de dinde (BIO) sauce suprême Fromage râpé Pâtes	Ragoût de poisson Aubergines grillées  Pommes boulangères	 Lasagne de boeuf VBF	 Pizza au fromage Salade iceberg	  Rôti de porc* Sauce mayonnaise  Taboulé (BIO) à l'oriental
Fromage		 Rondelé (BIO)	Gouda		 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	Barre pâtissière	Flan saveur caramel	Eclair au chocolat	 Fruit de saison (BIO)



HVE
MSC
Global G.A.P



CE2
VBF
VPF



Bio
Contient du porc
Issue de Label
Rouge



Recette du chef
Local



Végétarien
AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Oeufs durs mayonnaise	Betterave vinaigrette	Concombre (BIO) sauce ciboulette	Taboulé
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	Pavé de colin sauce citron Gratin dauphinois	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz	Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes	Filet de poulet sauce brune Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur
Fromage		Mimolette			Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit de saison (BIO)	Fruit de saison	Chou à la crème vanille	Purée de pomme (BIO)

HVE
 MSC
 Global G.A.P

CE2
 VBF
 VPF

Bio
 Contient du porc
 Issue de Label Rouge

Recette du chef
 Local

Végétarien
 AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées	Haricot vert vinaigrette	 Pastèque	Crêpe au fromage	
Plat	 Rôti de bœuf sauce forestière Poêlée de champignons  Riz (BIO)	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes	
Fromage			 Petit suisse (BIO) + sucre	Vache qui rit	
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	

SEMAINE DU 18-08-2025 AU 24-08-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	REPAS FROID Concombre (BIO) vinaigrette	Rillettes de saumon	Tomates sauce basilic	Melon
Plat	Pavé fromager sauce piquante Semoule Piperade	Jambon blanc* Salade de pommes de terre façon piémontaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes	Poisson meunière Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	Buchette de chèvre				Camembert (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé



HVE



MSC



Global G.A.P



CE2



VBF



VPF



Bio



Contient du porc



Issue de Label

Rouge



Recette du chef



Local



Végétarien



AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc