



Menus juillet 2025

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S3 01/07 Au 04/07/25	Carottes râpées Chipolata Pomme de terre vapeur Laitage bio	Salade riz bio /emmental/olives Poisson pané MSC Brocolis bio Fruit de saison	Gratin a la niçoise Pâtes Fromage Fruit de saison	Concombres a la crème Mouton (navarin) Petits pois/carottes Pâtisserie maison (far breton)	Melon Pizza maison glace
Vacances S4 07/07 Au 11/07/25	Cake chorizo/olives colin lieu MSC a la provençale Haricots verts bio laitage bio	Tomates /basilic Riz à a la cantonaise Œufs pochés glace	Taboulé libanais Émincé de veau (axoa) Épinard béchamel Compote allégée en sucre	Carottes râpées citronnées Merguez Pâtes aux légumes fromage	Macédoine/mayo/fromage Haut de cuisse de poulet rôti Pomme de terre quartier Fruit de saison
Vacances S1 14/07 Au 18/07/25	Férial	Betterave cuite vinaigrette Lasagne bolognaise Fromage blanc Fruit de saison	Brocolis Risotto poisson MSC Fruit de saison	Pastèque Fidéua (pois chiches/petits pois) légumes du soleil fromage	Salade verte/tomates Emincé de bœuf a l'ananas Poêlée de légumes/ pomme de terre Pâtisserie
Vacances S2 21/07 Au 25/07/25	Radis/sel Parmentier de pomme de terre Légumes Dessert lacté bio	jambon blanc Pâtes façon carbonara (h.rouge/ fromage) Fruit de saison	tomates/concombre/blé Escalope dinde panée Haricots verts crème/persillée Laitage bio	Melon Saumon sauce crevettes/oseille quinoa bio fromage	Salade riz au thon/pêche/mayo/dès fromage Sauté de mouton(façon kebab) Courgettes rôties Fruit de saison
Vacances S3 28/07/ Au 31/07/25	salade de tomates Sauté de porc (façon rougail) Riz IGP blanc Laitage bio	Houmous au yaourt Poisson meunière MSC Ratatouille Fruits de saison	Épinard béchamel Œuf poché Fromage Fruits de saison	pastèque /féta AOP Couscous à la viande de veau Semoule bio Glace	Salade verte Poisson MSC/sauce citron Blé bio Laitage bio



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine centrale : 05 34 26 01 84