

MENUS DES ECOLES DU MOIS DE JUILLET 2025

lundi	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	Concombres 	Taboulé 		Crudités au fromage
	Poulet 	Merguez / chipolata	Sandwich (tomates, salade, œufs, fromage)	Salade de pâtes 
	Blé à la tomate / petits légumes 	Courgettes 	Chips 	Pastèque 
	Tomme noire 	Glace	Fromage	Petit biscuit
	Melon			
lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade haricots verts / thon / maïs	Taboulé 	Salade verte 	Melon à la feta 	Tomates cerises / mozza / menthe 
Pain perdu au fromage / jambon cru	Steak haché 	Poulet sauce barbecue 	Salade composée au riz (thon-œufs-maïs- 	Tortilla de pommes de terre 
Salade de fruits	Tian de légumes 	Ratatouille provençale 	tomates-concombres) 	Salade verte 
	Glace	Fromage blanc 	Crème dessert 	Galette bretonne pur beurre
				Fruit de saison 
lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18 
	Crêpe au fromage	Gaspacho ou smoothie 	Tomates / avocat et crevettes 	Concombres aux olives 
	Rosbeef 	Gnocchis sauce fromage 	Jambon 	Cassolette de fruits de mer
	Tomates provençales 	Courgettes sautées 	Coquillettes bio 	Riz bio 
	Glace	Fromage 	Crème brûlée	Pêche 
		Pastèque		
lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Oeuf dur mayonnaise 	Pastèque 	Salade de blé (tomates, concombres, maïs, poivrons, fromage, olives noires) 	Saucisson et mortadelle 	Salade de pommes de terre / fêta 
Pâtes aux courgettes et poivrons 	Bruschetta tomates / mozza / miel et jambon	Moussaka au bœuf 	Poisson pané	Poulet grillé 
Gâteau au chocolat	Salade verte 	Melon 	Ratatouille 	Tomates provençales 
	Fromage blanc		Yaourt bio 	Abricots 
lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi
Salade de tomates / basilic 	Tartine de tapenade provençale 	Feuilleté aux légumes	Soupe de melon 	
Nouilles sautées aux crevettes et encornets	Brochette de bœuf 	Omelette au fromage	Truite au basilic	
Flan vanille 	Aubergines au parmesan	Salade verte et noix 	Haricots verts bio 	
	Abricots 	Salade de fruits 	Tarte aux fruits	