





Juillet

R E S T A U R A N T S C O L A I R E V I L L A G E	lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026	
	Macédoine de légumes mayonnaise Grignottes de poulet grillées Gratin de pomme de terre Laitage/dessert*	Tomates vinaigrette Rôti de porc au jus Pâtes au beurre Laitage/dessert*	Pique-nique	Salade verte Boulettes de bœuf sauce tomate Riz pilaf Laitage/dessert*	Taboulé Bouchées de blé panées Ratatouille Laitage/dessert*	
	lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026	
	Salade de haricots verts Saucisse grillée Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Férié	Pique-nique	Tomates maïs Croq végétal au fromage Gratin de courgette Laitage/dessert*	Melon Rôti de bœuf Pâtes au beurre Laitage/dessert*	
	lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026	
	Salade de lentilles Filet de hoki pané Jeunes carottes persillées Laitage/dessert*	Salade verte Hachis parmentier végétarien Laitage/dessert*	Pique-nique	Melon Poulet rôti Pâtes au beurre Laitage/dessert*	Carottes râpées Steak haché Petits pois au jus Laitage/dessert*	
	lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026	
	Taboulé Roulé végétal blé et pois Haricots verts au beurre Laitage/dessert*	Salade verte Colin à la crème Riz pilaf Laitage/dessert*	Pique-nique	Tomates vinaigrette Rôti de porc Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Betterave vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur Coquillettes au beurre Laitage/dessert*	

*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)

- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus.
- Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.
- Pour une alimentation **saine, durable et de qualité**, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue...Vous trouverez ci-contre les différents labels alimentaires présents dans nos aliments.



Repas **végétarien**



Produits **locaux**



Viande **française**



Produit issu de l'**agriculture biologique**



Produit issu de la **pêche durable**



IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit **Label Rouge** (de qualité supérieure dans sa catégorie)



AOP (Appellation d'Origine Protégée)



HVE (Haute Valeur Environnementale)