

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 7 juillet 2025		mardi 8 juillet 2025		mercredi 9 juillet 2025		jeudi 10 juillet 2025		vendredi 11 juillet 2025	
		Betterave vinaigrette		Melon		Pique-nique		Salade verte		Riz niçois
		Saucisse de volaille		Nuggets de blé croustillants				Rôti de bœuf		Poulet rôti
		Purée de pomme de terre		Haricots verts au beurre				Printanière de légumes		Ratatouille
		Laitage/dessert*		Laitage/dessert*				Laitage/dessert*		Laitage/dessert*
	lundi 14 juillet 2025		mardi 15 juillet 2025		mercredi 16 juillet 2025		jeudi 17 juillet 2025		vendredi 18 juillet 2025	
	Férié			Taboulé		Pique-nique		Salade de pomme de terre		Concombre à la crème
				Cordon bleu				Omelette		Dos de colin à la niçoise
				Ratatouille				Courgettes à la crème		Pâtes au beurre
				Laitage/dessert*				Laitage/dessert*		Laitage/dessert*
lundi 21 juillet 2025		mardi 22 juillet 2025		mercredi 23 juillet 2025		jeudi 24 juillet 2025		vendredi 25 juillet 2025		
	Lentilles vinaigrette		Carottes râpées		Pique-nique		Tomates mozzarella		Duo de melon pastèque	
	Croq végétal au fromage		Brandade de poisson				Paupiette de veau sauce chasseur		Saucisse de Francfort	
	Carottes persillées						Riz pilaf		Meli melo de haricots	
	Laitage/dessert*		Laitage/dessert*				Laitage/dessert*		Laitage/dessert*	
lundi 28 juillet 2025		mardi 29 juillet 2025		mercredi 30 juillet 2025		jeudi 31 juillet 2025		vendredi 1 août 2025		
	Celeri remoulade au thon		Salade de pâtes		Pique-nique		Salade verte		Melon	
	Steak haché		Filet de hoki pané				Rôti de porc au jus		Cordon bleu	
	Pomme de terre au four		Haricots verts au beurre				Purée de pomme de terre		Ratatouille	
	Laitage/dessert*		Laitage/dessert*				Laitage/dessert*		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)										
<p>- 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.</p> <p>- Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.</p> <p>- 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 la signification des différents labels alimentaires présents sur les menus.</p>				<p>Légende</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> Repas végétarien </div> <div style="text-align: center;"> Produits locaux </div> <div style="text-align: center;"> Viande française </div> <div style="text-align: center;"> Produit Label Rouge (de qualité supérieure dans sa catégorie) </div> <div style="text-align: center;"> Produit issu de l'agriculture biologique </div> <div style="text-align: center;"> Produit issu de la pêche durable </div> <div style="text-align: center;"> IGP (Indication Géographique Protégée) </div> <div style="text-align: center;"> HVE (Haute Valeur Environnementale) </div> </div>						