

	Du 1 au 5 Juillet 2024	qualité	Du 8 au 12 Juillet 2024	qualité	Du 15 au 19 Juillet 2024	qualité	Du 22 au 26 Juillet 2024	qualité
LUNDI	Pastèque Aoxa de bœuf Carottes rôties Flan Pâtissier		<b>Centre de loisirs</b> Batavia-tomates-olives Escalope de Porc au caramel Riz basmati Fromage Glace		<b>Centre de loisirs</b> Concombres vinaigrette Croque au fromage Salade mêlée Emmental Gâteau du chef		<b>Centre de loisirs</b> Tomates Mozzarella Spaghettis Sauce Carbonara Petit-suisse Salade de fruits frais	
	Compote+madeleine		Pain+confiture+sirop		Yaourt+galette bretonne		Pain+chocolat+jus multifruits	
MARDI	<b>Repas végétarien</b> Concombre à la crème Quiche au cheddar Salade verte Glace		Salade de pâtes Sauté de dinde à l'Indienne Légumes du marché Fromage Fromage blanc aux fraises		Pastèque Poulet rôti froid Salade de riz Fromage Fruit frais de saison		<b>L'Angleterre</b> Crème petits pois menthe Fish and chips Crème anglaise Carrots cake	
	Pain+fromage+jus de pommes		Fruit frais+moelleux fraise		Pain+fromage+jus de pommes		Pain d'épice+fruit frais	
MERCREDI	Taboulé Rôti de porc Petit-pois Fromage Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Fromage Smoothie aux fruits frais		Saucisson-cornichons Rôti de bœuf Carottes Vichy Saint Nectaire Yaourt nature sucré		Pastèque Tomate farcie Boulgour Gouda Glace	
	Marbré+yaourt sucré		Pain+pâte à tartiner+lait		Pain au lait+chocolat		Céréales+lait	
JEUDI	Haut de cuisse de poulet Coquillettes Petit-suisse Fruit frais de saison		Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce curry Semoule Fromage Gâteau du chef		<b>La Chine</b> Salade pékin Nems au poulet Riz cantonnais Fromage Boule coco		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mimosa Pizza 3 fromages Salade verte Fromage Fruit frais de saison	
	Pain+chocolat+lait		Yaourt aromatisé+sablé de retz		Chausson aux pommes+lait		Pain+chocolat+lait	
VENDREDI	<b>Vacances</b> Filet de poisson pané Blé pilaf Fromage Compote de pommes		<b>La Grèce</b> Salade Grecque Moussaka Batavia Fromage Mousse fromage blanc et miel		Melon Poisson du jour à l'aneth Pommes vapeur Fromage Glace		Carottes râpées au citron Wings de Poulet Tex Mex Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef	
	Fromage blanc+fruit frais		Chocolatine		Fruit frais+barre bretonne		Brioche + confiture	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

IGP

AOP

MSC



	Du 1 au 5 Juillet 2024	qualité	Du 8 au 12 Juillet 2024	qualité	Du 15 au 19 Juillet 2024	qualité	Du 22 au 26 Juillet 2024	qualité
LUNDI	Pastèque Aoxa de bœuf Carottes rôties Flan Pâtissier Compote+madeleine		<b>Centre de loisirs</b> Batavia-tomates-olives Escalope de Porc au caramel Riz basmati Fromage Glace Pain+confiture+sirop		<b>Centre de loisirs</b> Concombres vinaigrette Croque au fromage Salade mêlée Emmental Gâteau du chef Yaourt+galette bretonne		<b>Centre de loisirs</b> Tomates Mozzarella Spaghettis Sauce Carbonara Petit-suisse Salade de fruits frais Pain+chocolat+jus multifruits	
MARDI	<b>Repas végétarien</b> Concombre à la crème Quiche au cheddar Salade verte Glace Pain+fromage+jus de pommes		Salade de pâtes Sauté de dinde à l'Indienne Légumes du marché Fromage Fromage blanc aux fraises Fruit frais+moelleux fraise		Pastèque Poulet rôti froid Salade de riz Fromage Fruit frais de saison Pain+fromage+jus de pommes		<b>On pique nique !</b> Pain d'épice+fruit frais	
MERCREDI	Taboulé Rôti de porc Petit-pois Fromage Fruit frais de saison Marbré+yaourt sucré		<b>pique</b> Pain+pâte à tartiner+lait		Saucisson-cornichons Rôti de bœuf Carottes Vichy Saint Nectaire Yaourt nature sucré Pain au lait+chocolat		<b>On pique nique !</b> Céréales+lait	
JEUDI	Haut de cuisse de poulet Coquillettes Petit-suisse Fruit frais de saison Pain+chocolat+lait		Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce curry Semoule Fromage Gâteau du chef Yaourt aromatisé+sablé de retz		<b>On pique nique !</b> Chausson aux pommes+lait		<b>On pique nique !</b> Pain+chocolat+lait	
VENDREDI	<b>Vacances</b> Filet de poisson pané Blé pilaf Fromage Compote de pommes Fromage blanc+fruit frais		<b>On pique nique !</b> Chocolatine		<b>On pique nique !</b> Fruit frais+barre bretonne		Carottes râpées au citron Wings de Poulet Tex Mex Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef Brioche + confiture	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

IGP

AOP

MSC





# MAIRIE DE SAINT DENIS DE PILE

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 29 JUILLET AU 31 AOÛT 2024



	Du 29 Juillet au 2 Aout	qualité	Du 5 au 9 Aout	qualité	Du 12 au 16 Aout	qualité	Du 19 au 23 Aout	qualité	Du 26 au 30 Aout	qualité
LUNDI	<b>Centre de loisirs</b> Concombre ciboulette Tajine de dinde aux raisins Semoule Fromage Fruit frais de saison <b>Pain+ confiture + limonade</b>		<b>Repas végétarien</b> Carottes râpées Omelette du chef Salade verte Fromage Eclair au chocolat <b>Céréales + lait</b>		<b>Centre de loisirs</b> Salade de tomates Pâtes penne Sauce carbonara Fromage Glace <b>Pain + confiture + limonade</b>		<b>Centre de loisirs</b> Macédoine ciboulette Galette jambon-fromage Iceberg Fromage Crème vanille <b>Compote + marbré chocolat</b>		<b>Centre de loisirs</b> Salade fromagère Paupiette de veau forestière Petit-pois Yaourt aromatisé Biscuit <b>Pain + confiture + jus de fruits</b>	
MARDI	Melon Dos de colin aux épices Courgettes sautées Yaourt aromatisé Gâteau du chef <b>Compote + madeleine</b> Repas Enfants Maternel		Pastèque Filet de colin sauce citron Pommes persillées Petit-suisse Fruit frais de saison <b>Pain+ emmental + jus de fruits</b>		Melon Calamar à la Romaine Ratatouille Fromage Pâtisserie du chef <b>Mousse chocolat + biscuit</b>		Terrine de campagne Poulet froid Salade de blé, tomate, mozza Petit-suisse Fruit frais de saison <b>Pain + pâte à tartiner + lait</b>		Pastèque Marmite de la mer Semoule Fromage Fruit frais de saison <b>Yaourt + barre bretonne</b> <b>Repas Hollywood</b> Salade aux oignons frits	
MERCREDI	 <b>Flan vanille + biscuit</b>		Betteraves en salade Rôti de bœuf Carottes vichy Fromage Tarte aux pommes <b>Fromage blanc + biscuit</b>		Concombres ciboulette Longe de porc Riz Yaourt nature Fruit frais de saison <b>Pain + fromage+ sirop</b>		Pastèque Escalope viennoise Haricots-verts persillés Fromage Glace <b>Croissant + sirop</b>		 <b>Repas du Chef !!!</b>	
JEUDI	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Blésotto aux petits légumes Fromage Fruit frais de saison <b>Yaourt + madeleine</b>		Pastèque Filet de dinde mariné Taboulé Fromage Fruit frais de saison <b>Pain+ pâte à tartiner +lait</b>		 <b>Repas végétarien</b> Torsade blé pois chiche Croque au fromage Salade verte Yaourt aromatisé Fruit frais de saison <b>Chocolatine + jus de fruit</b>		<b>Repas végétarien</b> Mousse de pois-chiches Pizza aux légumes Batavia Fromage Fruit de saison <b>Yaourt + biscuit</b>		 <b>Pain + chocolat + lait</b>	
VENDREDI	<b>Le Brésil</b> Salade Rio Feijoada Riz Fromage Flan coco <b>Pain+ chocolat + sirop</b>		Concombre à la crème Tomate farcie Boulgour Fromage Salade de fruit frais <b>Chausson pomme + yaourt</b>		Carottes râpées Coquillettes Sauce bolognaise Fromage Compote <b>Pain au lait + chocolat</b>		<b>Fermé</b>			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

