



# Menus\* du mois de juillet

Groupes scolaires et centre de loisirs



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

7 au 11 juillet

**Jambon blanc PF à la coupe**  
Salade mexicaine maison (10)  
**Yaourt fruit mixé** (7)  
Tarte aux pommes maison (1,7)

Houmous maison, bâtonnets concombre (11)  
Roulé au fromage (1,3,7)  
Salade iceberg, croûtons (1,10,12)  
Sorbet

**Saucisses/ merguez PF façon sandwich** (1)  
**Salade de tomates, vinaigrette** (10,12)  
**Fromage blanc, confiture fraise ou sucre** (7)  
**Fruit de saison**

Salade de pâtes au thon, légumes maison (1,4,10,12)  
Babybel (7)  
**Compote de fruit**  
Biscuit (1,3,7)

Salade de pommes de terre maison mimolette (7,10,12)  
**Filet de Hoki MSC sauce tomate** (1,4,9,12)  
Courgettes sautées maison (12)  
**Fruit de saison**

14 au 18 juillet

**Jour férié**  
**Fête Nationale**

Salade de coleslaw (3,10)  
Omelette au fromage maison (3,7)  
**Poêlée paysanne**  
Cocktail de fruit

Concombres à la bulgare maison (3,7,10,12)  
Pizza royale maison (1,7)  
Salade verte, miettes thon (4,10,12)  
**Fruit de saison**

Pain bagnat à composer (1 à 14)  
**Brie à la coupe** (7)  
**Fruit de saison**

Filet de maquereau, beurre, citron (4,7)  
Salade avocat, pommes de terre, maïs, mimolette (7,10,12)  
**Compote fruit**  
Cookies de Tatiana maison (1,3,7)

21 au 25 juillet

**Poulet mafé VF maison** (1,3,7,9,12)  
**Riz pilaf au four** (7,9)  
Port salut à la coupe (7)  
**Fruit de saison**

Bar à salade aux choix (1 à 14)  
Fondue gourmande au chocolat (1 à 14)

**Burger steak haché VBF / cheddar maison** (1,3,7,10,11)  
Tomates cerises  
**Compote de fruit**

**Salade de lentilles maison** (1,10,12)  
Lasagnes au chèvre / épinards maison (1,7)  
**Fruit de saison**

Tapenade noire maison, croûtons (1,4,10,12)  
**Filet de limande meunière MSC / citron** (1,4)  
Flan de courgettes maison (3,7)  
Glace (1 à 14)

28 juillet au 1er août

**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacé	3 œuf	4 Poisson	5 Arachide	6 Soja	7 Lait	8 Fruit à coque	9 Céléri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfite	13 Lupin	14 Mollusque
----------	------------	-------	-----------	------------	--------	--------	-----------------	----------	-------------	-----------	------------	----------	--------------

\*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison



# Menus\* du mois de juillet

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

7 au 11 juillet

**Jambon blanc PF à la coupe**  
Haricots verts persillés, pommes de terre (7)  
**Yaourt fruit mixé** (7)

Houmous maison, bâtonnets concombre (11)  
Roulé au fromage (1,3,7)  
Carottes râpées maison (10,12)  
**Fruit de saison**

Salade de tomates, vinaigrette (10,12)  
**Escalope poulet VF au jus** (1,3,7,9,12)  
Purée de pomme de terre maison (7)  
**Fromage blanc** (7)

Salade de pâtes au thon, légumes maison (1,4,10,12)  
Babybel (7)  
**Compote de fruit**

Salade de pommes de terre maison mimolette (7,10,12)  
**Filet de Hoki MSC sauce tomate** (1,4,9,12)  
Courgettes sautées maison (12)  
**Fruit de saison**

14 au 18 juillet

**Jour férié**  
**Fête Nationale**

Carottes râpées (10)  
Omelette au fromage maison (3,7)  
**Poêlée paysanne**  
**Compote de fruit**

Concombres à la bulgare maison (3,7,10,12)  
Pizza royale maison (1,7)  
Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12)  
**Fruit de saison**

**Tomates farcies VBF au jus** (1,12)  
**Coquillettes** (1,7)  
**Brie à la coupe** (7)  
**Fruit de saison**

Salade avocat, pommes de terre, maïs (10,12)  
**Pavé saumon MSC à l'aneth** (1,4,7,9,12)  
**Epinards gratinés maison** (1,7)  
**Compote de fruit**

21 au 25 juillet

**Poulet mafé VF maison** (1,3,7,9,12)  
**Riz pilaf au four** (7,9)  
Port salut à la coupe (7)  
**Fruit de saison**

**Gardianne de Taureau VBF maison** (1,9,12)  
**Haricots verts persillés, pommes de terre** (7)  
**Fromage blanc** (7)  
**Fruit de saison**

Salade de tomates, dès fêta (7,10,12)  
**Steak haché VBF au jus** (1,12)  
**Pâtes** (1,7)  
**Compote de fruit**

**Salade de lentilles maison** (1,10,12)  
Lasagnes au chèvre / épinards maison (1,7)  
**Fruit de saison**

Taboulé à l'oriental (1)  
**Filet de limande meunière MSC / citron** (1,4,7,10)  
Flan de courgettes maison (3,7)  
**Yaourt nature** (7)

28 juillet au 1er août

**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacé	3 œuf	4 Poisson	5 Arachide	6 Soja	7 Lait	8 Fruit à coque	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfite	13 Lupin	14 Mollusque
----------	------------	-------	-----------	------------	--------	--------	-----------------	----------	-------------	-----------	------------	----------	--------------

\*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

## Repas du soir

Tous les jours :  
Potage  
Fromage  
1/2 baguette de pain  
Biscuit

# Menus\* du mois de juillet

Portage à domicile



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

7 au 11  
juillet

Salade mexicaine maison (10)  
**Tomate farcie VBF au jus** (1,12)  
Riz pilaf maison (7,9)  
**Yaourt nature**

Salade artichauts, échalotes, maïs  
10,12  
**Sauté de poulet VF coco curry  
maison** (1,3,7,9,10,12)  
**Haricots verts persillés** (7)  
Pâtisserie du jour (1 à 14)

Houmous maison, bâtonnets  
concombre (11)  
Roulé au fromage (1,3,7)  
Salade iceberg, croutons (1,10,12)  
**Fruit de saison**

Salade de tomates, mozzarella  
(7,10,12)  
**Râble lapin VF chasseur maison**  
(1,3,7,9,12)  
Purée de pommes de terre (7,12)  
**Compote de fruit**

Salade de pommes de terre maison  
mimolette (7,10,12)  
**Filet de Hoki MSC sauce tomate**  
(1,4,7,9,12)  
Courgettes sautées maison (12)  
**Fruit de saison**

14 au 18  
juillet

**Jour férié**  
**Fête Nationale**

Pamplousse, sucre  
Omelette nature (3)  
Gratin dauphinois (3,7)  
**Yaourt aux fruits mixé**

Œuf dur frais, mayonnaise  
(3,10,12)  
Pizza royale maison (1,7)  
Salade verte, dès emmental  
(7,10,12)  
**Compote de fruits**

**Macédoine de légumes** (3,10,12)  
**Alouette bœuf VBF provençale  
maison** (1,6,12)  
**Spaghetti bio** (1,7)  
Emmental râpé (7)  
**Fruit de saison**

Salade avocat, pommes de terre,  
maïs (10,12)  
**Pavé de saumon MSC à l'aneth**  
(1,4,7,9,12)  
**Epinards gratinés maison** (1,7)  
Yaourt gourmand au café

21 au 25  
juillet

Salade pois chiches, échalotes  
(10,12)  
Raviolis au chèvre (1,3,7)  
Sauce tomate provençale (1,7,9,12)  
**Fruit de saison**

**Betteraves, vinaigrette** (10, 12)  
**Poulet mafé VF maison** (1,3,7,9,12)  
**Riz pilaf au four** (7,9)  
**Compote de fruits**

**MENU CAMARGUAIS**  
Salade de tomates, dès fêta,  
huile d'olive (7,10,12)  
**Gardianne de Taureau VBF  
maison** (1,9,12)  
Pommes vapeur persillés (7)  
Pâtisserie du jour (1 à 14)



Melon / jambon cru UE  
**Cuisse de poulet VF rôtie au jus**  
(1,3,7,9,12)  
**Pâtes, poêlée ratatouille** (1,7)  
**Faisselle, miel** (7)

Salade hareng, pommes de terre,  
maison (4,9,10,12)  
**Filet de limande meunière MSC /  
citron** (1,4)  
Flan de courgettes maison (3,7)  
**Yaourt fruit mixé**

28 juillet au  
1er août

**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



**Vacances**



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Coordonnées de la cuisine centrale

04 90 45 50 32

Tout repas annulé à moins d'une semaine,  
sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque
		3 œuf	6 Soja	9 Céléri
				12 Sulfite

\*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

# Menus\* du mois de juillet

Foyer Désiré Graziano

Repas du soir

Tous les jours :  
Potage  
Fromage  
1/2 baguette de pain  
Biscuit

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
7 au 11 juillet	<b>MENU MEXICAIN</b> Salade mexicaine maison (10) <b>Sauté poulet VF coco curry maison</b> (1,3,7,9,10,12) <b>Haricots verts persillés</b> (7) Tarte aux pommes maison (1,7)	Houmous maison, bâtonnets concombre (11) Roulé au fromage (1,3,7) Salade iceberg, croutons (1,10,12) <b>Fruit de saison</b>	Salade de tomates, mozzarella (7,10,12) <b>Râble lapin VF chasseur maison</b> (1,3,7,9,12) Purée de pommes de terre (7,12) <b>Compote de fruit</b>	<b>REPAS FROID</b> Salade de pâtes au thon, légumes "Maison" (1,4,10,12) Fromage (7) <b>Compote de fruit</b> Biscuit (1,3,7)	Salade de pommes de terre maison (10,12) <b>Filet de Hoki MSC sauce tomate</b> (1,4,9,12) Courgettes sautées maison (12) <b>Fromage blanc, sucre, noisettes hachées</b> (7,8)
14 au 18 juillet	 <b>Jour férié</b> Fête Nationale	Salade Coleslaw (3,10) Omelette au fromage maison (3,7) <b>Poêlée paysanne</b> Cocktail de fruit	Pizza royale maison, salade verte (1,7, 10, 12) <b>Sauté de poulet VF au jus maison</b> (1,3,7,9,12) Tomate provençale maison (1) <b>Fruit de saison</b>	<b>MENU TOULOUSAIN</b> <b>Saucisse de Toulouse PF sauce moutarde</b> (1,3,7,9,10,12) <b>Coquillettes</b> (1,7) <b>Yaourt vanille</b> (7) Pommes au four maison	Salade avocat, pommes de terre, maïs (10,12) <b>Pavé de saumon MSC à l'aneth</b> (1,4,7,9,12) <b>Epinards gratinés maison</b> (1,7) Yaourt gourmand
21 au 25 juillet	<b>Poulet mafé VF maison</b> (1,3,7,9,12) <b>Riz pilaf au four</b> (7,9) Port salut à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>MENU CAMARGUAIS</b> Salade de tomates, dès fêta, huile d'olive (7,10,12) <b>Gardianne de Taureau VBF maison</b> (1,9,12) Pomme vapeur persillés (7) Panacotta maison, coulis chocolat (7)	Melon / jambon cru UE <b>Cuise poulet VF rôti au jus</b> (1,3,7,9,12) <b>Pâtes, poêlée ratatouille</b> (1,7) <b>Faisselle, confiture framboise</b> (7)	<b>Salade de lentilles maison</b> (1,10,12) Lasagnes au chèvre / épinards maison (1,7) <b>Fruit de saison</b>	Tapenade noire maison, croûtons (1,4,10,12) <b>Filet de limande meunière MSC / citron</b> (1,4,7,10) Flan de courgettes maison (3,7) Glace
28 juillet au 1er août	<b>Vacances</b> 	<b>Vacances</b> 	<b>Vacances</b> 	<b>Vacances</b> 	<b>Vacances</b> 

**Coordonnées du foyer restaurant**  
**04 90 42 56 07**  
 Tout repas annulé à moins d'une semaine, sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque
3 œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite	

\*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison