

MENU JUILLET 2025

SEMAINE DU 7 AU 11 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Tomates basilic	Taboulé	Pastèque	Concombre à la menthe	Melon
Poulet froid 	Poisson à la sauce oseille	Cuisse de poulet froid	Pâtes	Tarte fine 
Salade de pommes de terre	Piperade poivrons	Salade de pomme de terre	Bolognaise	Tomate moutarde
Yaourt fermier aromatisé 	Camembert	Fromage	Yaourt fermier 	Emmental
Fruit	Fruit	Fruit	Abricots secs	Riz au lait 

SEMAINE DU 15 AU 18 JUILLET

LUNDI - FÉRIÉ	MARDI	MERCREDI VÉGÉTARIEN	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Salade de tomate	Salade de haricots verts	Pastèque	Grillon charentais
	Steak haché à la sauce tomate	Ratatouille 	Œufs durs	Poisson sauce curry
	Pommes dauphines	Semoule	Salade de chou-fleur	Epinards
	Verre de lait 	Cantal	Yaourt fermier 	Brie
	Compote 	Fruit	Gâteau au chocolat 	Fruit

SEMAINE DU 21 AU 25 JUILLET

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Tomates échalotes	Macédoine	Avocat	Taboulé	Melon
Pâtes au pesto	Rôti de porc	Poisson meunière	Lasagne aux épinards 	Rôti de bœuf sauce barbecue 
	Salade de pommes de terre	Brocolis	Et manslois 	Courgettes au thym
Gouda	Camembert	Yaourt fermier 	Brie	Mimolette
Compote	Fruit	Bananes découpées	Fruit	Far breton aux pruneaux / abricots 

SEMAINE DU 28 JUILLET AU 1ER AOÛT

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI VÉGÉTARIEN	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Pomelo	Melon	Tomates au basilic	Salade et dés de mimolette
Gratin de brocolis 	Encornets à la sauce armorcaine 	Wrap	Sauté de veau marengo	Cuisse de poulet 
Œuf dur	Semoule	de crudités et fromage frais	Aubergines grillées	Salade de pâtes
Edam	Tomme de vache	Fromage	Fromage blanc 	
Fruit	Cookie	Compote	Gâteau poire chocolat	Fruit

SEMAINE DU 4 AU 8 AOÛT

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Pastèque	Salade de betteraves	Melon	Melon	Taboulé
Tarte 	Chipolatas	Kebab 	Rôti de veau 	Toasts de pain avec tartare aux haricots rouges 
aux légumes d'été	Purée pommes de terre 	De crudités	Pâtes	Betteraves – Maïs – Cornichons – Capre – Moutarde – Jus de citron
Smoothie 	Fromage frais	Fromage	Yaourt fermier 	Bûche de chèvre
Gâteau au yaourt 	Fruit	Fruit		Fruit

BOITE À IDÉES PRODUITS BIO

 **PRODUITS DE SAISON**  **FAIT MAISON**

 **PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT**



AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
PRODUITS LAITIERS

AIDE UNION EUROPÉENNE
À LA DISTRIBUTION DE
FRUITS ET LÉGUMES

Conformément à la loi du 1er mars 2022 rendant la publication d'origine des viandes obligatoire, nous vous informons que toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.

CONTACTER LE SERVICE RESTAURATION

09 66 43 48 64

cuisine.centrale@lacouronne.fr

VOTRE RESTAURANT EST LABELISÉ

