

Juillet 2026

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 29/06	MARDI 30/06	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
Salade Verte	Salade fraîcheur	REPAS FROID	Melon
Brandade de Poisson (Plat unique)	Cordon Bleu Ou Pané	Salade de Pomme de Terre (Thon, Pomme de Terre, anchois, Tomates, oeufs durs, poivrons, olives noires)	Tortellini à la Tomate
Fruit de saison	Emmental/Epinars	Fromage	Compote
	Poêlée de Courgettes	Fruit de saison	
	Yaourt aromatisé		



Sauce à l'avocat

- Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et prélever la chair.
- Placer la chair dans le mixeur avec le jus de citron, ; le yaourt ou le fromage blanc, l'huile d'olive et l'ail haché si désiré.
- Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.
- Assaisonner avec sel, poivre et piment selon vos préférences. Vous pouvez ajouter un zeste de citron pour plus de fraîcheur.

BONNES VACANCES À TOUS



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.

* Tous nos fromages sont au lait Past

Bio



Frais et
Régional

La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

