

Menus du 7 juillet au 1er août 2025

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

(*) Plat contenant du porc

(En italique) Plat ne contenant pas de viande



Lundi 7 juillet

Beignets de calamars

Carottes rondelles & Macaroni

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit

Mardi 8 juillet

Pastèque

Ailerons de poulet Tex Mex
Tarte aux poireaux

Courgettes & riz

Coupelle pomme Bio

Mercredi 9 juillet

Melon

Salade piémontaise sans porc (plat complet)

Petit moulé nature

Jeudi 10 juillet

Carottes râpées Bio

Pâtes aux légumes provençaux (plat complet végétal)

Crème dessert Bio au chocolat

Vendredi 11 juillet

Rôti de porc sauce brune* **Poisson Meunière**

Pommes quartiers avec peau

Yaourt sucré Bio

Gâteau du chef pomme cannelle

Lundi 14 juillet



Mardi 15 juillet

Salade de riz au thon (plat complet)

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé Bio vanille

Mercredi 16 juillet

Croque monsieur* **Poisson pané**

Pommes rissolées

Camembert Bio

Ile flottante

Jeudi 17 juillet

Farfalle de volaille au pistou (plat complet)
Pâtes aux légumes

Edam à la coupe

Fruit Bio

Vendredi 18 juillet

Flan de brocolis au fromage

Frites

Yaourt sucré Bio

Tranche de quatre-quarts



Lundi 21 juillet

Rôti de dinde **Omelette bio**

Ratatouille & pomme vapeur

Petit fruité Bio

Madeleine

Mardi 22 juillet

Accras de morue

Courgettes & coquillettes

Carré de l'Est

Fruit

Mercredi 23 juillet

Cœur de colin sauce citron

Carottes Bio & Riz

Camembert

Coupelle pomme banane Bio

Jeudi 24 juillet

Parmentier de lentilles (plat complet végétal)

Meule de Bray Bio

Crème dessert vanille

Vendredi 25 juillet

Friand au fromage

Pizza au fromage

Salade verte

Coupelle pomme Bio



Lundi 28 juillet

Nuggets de blé/ ketchup

Frites

Emmental à la coupe

Coupelle pomme Bio

Mardi 29 juillet

Rôti de porc braisé* local
Quenelles Lyonnaises sauce tomate

Carottes rondelles Bio & Macaroni

Camembert

Yaourt aromatisé

Mercredi 30 juillet

Melon

Surimi mayonnaise

Pomme de terre vinaigrette

Flan nappé caramel

Jeudi 31 juillet

Pastèque

Taboulé aux pois chiches

Gâteau du chef fleur d'oranger et raisins

Vendredi 1 août

Crudités Bio

Beignets de calamars

Blé à la tomate

Mousse au chocolat



nwrest

Caudebec
lès-Elbeuf