



Menu SCOLAIRE

Le service restauration de la Ville cuisine tous vos repas.
Ce menu est établi à titre indicatif, des modifications
peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

JUILLET 2026



Bon appétit
les petits !



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Conformément au règlement CE n°1169/2011,
les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :
céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, archide, soja, lait,
fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux
et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin,
mollusque, Un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) est mis en place
dans les restaurants scolaires.
Origine de la viande bovine (née, élevée et abattue) :
France / Origine de la viande porcine, ovine et de volaille
(élevée et abattue) : **France**

SP : sans porc
N° d'agrément : FR 94 079 003 CE

Carottes râpées
Sauté de dinde à l'origan
Poêlée de légumes et mini penne
Kiri
Beignet au chocolat

01

Œuf dur mayonnaise
Pavé falafel
Brocolis
Edam
Fruit de saison

02

Tomates à la vinaigrette
Cabillaud sauce safranée
Pommes vapeur
Fromage blanc aux fruits

03

Melon
Curry de patates douces
et courgettes
Riz
Brie

06

Salade de penne
Wing's de poulet (élém)
ou émincé de poulet rôti (mater)
Duo de carottes à l'ail
Yaourt aromatisé

07

REPAS FROID
Salade complète de pâtes tricolores
(Torti tricolores, cervelas de volaille,
tomate, concombre)
Cantal
Fruit de saison

08

Tajine de kefta
(boulettes de bœuf)
Taboulé
Petit suisse
Orange

09

Salade piémontaise
Poisson pané
Haricots verts persillés
Yaourt nature

10

Pastèque
Omelette au fromage
Potatoes
Carré frais

13

FÉRIÉ
Fête Nationale

14

MENU DES ENFANTS DE GAUTIER
Coleslaw
Emincé de bœuf sauce au bleu
Gratin de courgettes
Coulommiers
Crêpe

15

Céréales méditerranéennes
Brochette de dindonneau
Ratatouille
Fromage blanc nature

16

Roussette à l'Armoricaïne
Salade de riz fraîche au concombre
Comté
Compote*

17

Salade verte
Chipolatas
Sp : Saucisses de volaille
Gratin dauphinois
Yaourt aux fruits

20

Melon d'Espagne
Tomate farcie végétale
Riz
Emmental

21

REPAS FROID
Salade de perles
Rôti de bœuf froid et ketchup
Haricots verts à la vinaigrette
Six de Savoie
Fruit de saison

22

Salade de pommes de terre
aux échalotes
Poulet rôti
Printanière de légumes
Saint Paulin
Fruit de saison

23

Salade grecque (tomates et fêta)
Saumon à la crème et à l'aneth
Tagliatelles
Camembert

24

REPAS FROID
Emincé de poulet froid tex mex
Salade de riz
P'tit Soignon
Fruit de saison

27

Terrine de volaille
Estouffade de bœuf provençale
Purée de carottes
Yaourt nature

28

MENU DES ENFANTS DE JAURES ÉLÉMENTAIRE
Concombre vinaigrette
Roesti burger
Petits pois
Petit suisse
Muffin au chocolat

29

Salade de lentilles
Raviolis de légumes
Gouda
Fruit de saison

30

Pastèque
Filet de lieu sauce Bercy
Pommes vapeur
Cantadou
Snickers glacée

31