



	Du 1 au 5 Juillet 2024	qualité	Du 8 au 12 Juillet 2024	qualité	Du 15 au 19 Juillet 2024	qualité	Du 22 au 26 Juillet 2024	qualité
LUNDI	Pastèque Axoa de bœuf Carottes rôties Flan Pâtissier		Centre de loisirs Batavia-tomates-olives Escalope de Porc au caramel Riz basmati Fromage Glace		Centre de loisirs Concombres vinaigrette Croque au fromage Salade mêlée Emmental Gâteau du chef		Centre de loisirs Tomates Mozzarella Spaghettis Sauce Carbonara Petit-suisse Salade de fruits frais	
	Compote+madeleine		Pain+confiture+sirop		Yaourt+galette bretonne		Pain+chocolat+jus multifruits	
MARDI	Repas végétarien Concombre à la crème Quiche au cheddar Salade verte Glace		Salade de pâtes Sauté de dinde à l'Indienne Légumes du marché Fromage Fromage blanc aux fraises		Pastèque Poulet rôti froid Salade de riz Fromage Fruit frais de saison		L'Angleterre Crème petits pois menthe Fish and chips Crème anglaise Carrots cake	
	Pain+fromage+jus de pommes		Fruit frais+moelleux fraise		Pain+fromage+jus de pommes		Pain d'épice+fruit frais	
MERCREDI	Taboulé Rôti de porc Petit-pois Fromage Fruit frais de saison		Repas végétarien Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Fromage Smoothie aux fruits frais		Saucisson-cornichons Rôti de bœuf Carottes Vichy Saint Nectaire Yaourt nature sucré		Pastèque Tomate farcie Boulgour Gouda Glace	
	Marbré+yaourt sucré		Pain+pâte à tartiner+lait		Pain au lait+chocolat		Céréales+lait	
JEUDI	Haut de cuisse de poulet Coquillettes Petit-suisse Fruit frais de saison		Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce curry Semoule Fromage Gâteau du chef		La Chine Salade pékin Nems au poulet Riz cantonnais Fromage Boule coco		Repas végétarien Œuf dur mimosa Pizza 3 fromages Salade verte Fromage Fruit frais de saison	
	Pain+chocolat+lait		Yaourt aromatisé+sablé de retz		Chausson aux pommes+lait		Pain+chocolat+lait	
VENDREDI	Vacances Filet de poisson pané Blé pilaf Fromage Compote de pommes		La Grèce Salade Grecque Moussaka Batavia Fromage Mousse fromage blanc et miel		Melon Poisson du jour à l'aneth Pommes vapeur Fromage Glace		Carottes râpées au citron Wings de Poulet Tex Mex Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef	
	Fromage blanc+fruit frais		Chocolatine		Fruit frais+barre bretonne		Brioche + confiture	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

IGP

AOP

MSC



	Du 1 au 5 Juillet 2024	qualité	Du 8 au 12 Juillet 2024	qualité	Du 15 au 19 Juillet 2024	qualité	Du 22 au 26 Juillet 2024	qualité
LUNDI	Pastèque Aoxa de bœuf Carottes rôties Flan Pâtissier Compote+madeleine		Centre de loisirs Batavia-tomates-olives Escalope de Porc au caramel Riz basmati Fromage Glace Pain+confiture+sirop		Centre de loisirs Concombres vinaigrette Croque au fromage Salade mêlée Emmental Gâteau du chef Yaourt+galette bretonne		Centre de loisirs Tomates Mozzarella Spaghettis Sauce Carbonara Petit-suisse Salade de fruits frais Pain+chocolat+jus multifruits	
MARDI	Repas végétarien Concombre à la crème Quiche au cheddar Salade verte Glace Pain+fromage+jus de pommes		Salade de pâtes Sauté de dinde à l'Indienne Légumes du marché Fromage Fromage blanc aux fraises Fruit frais+moelleux fraise		Pastèque Poulet rôti froid Salade de riz Fromage Fruit frais de saison Pain+fromage+jus de pommes		On pique nique ! Pain d'épice+fruit frais	
MERCREDI	Taboulé Rôti de porc Petit-pois Fromage Fruit frais de saison Marbré+yaourt sucré		pique Pain+pâte à tartiner+lait		Saucisson-cornichons Rôti de bœuf Carottes Vichy Saint Nectaire Yaourt nature sucré Pain au lait+chocolat		On pique nique ! Céréales+lait	
JEUDI	Haut de cuisse de poulet Coquillettes Petit-suisse Fruit frais de saison Pain+chocolat+lait		Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce curry Semoule Fromage Gâteau du chef Yaourt aromatisé+sablé de retz		On pique nique ! Chausson aux pommes+lait		On pique nique ! Pain+chocolat+lait	
VENDREDI	Vacances Filet de poisson pané Blé pilaf Fromage Compote de pommes Fromage blanc+fruit frais		On pique nique ! Chocolatine		On pique nique ! Fruit frais+barre bretonne		Carottes râpées au citron Wings de Poulet Tex Mex Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef Brioche + confiture	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Local

IGP

AOP

MSC





MAIRIE DE SAINT DENIS DE PILE

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 29 JUILLET AU 31 AOÛT 2024



	Du 29 Juillet au 2 Aout	qualité	Du 5 au 9 Aout	qualité	Du 12 au 16 Aout	qualité	Du 19 au 23 Aout	qualité	Du 26 au 30 Aout	qualité
LUNDI	Centre de loisirs Concombre ciboulette Tajine de dinde aux raisins Semoule Fromage Fruit frais de saison Pain+ confiture + limonade		Repas végétarien Carottes râpées Omelette du chef Salade verte Fromage Eclair au chocolat Céréales + lait		Centre de loisirs Salade de tomates Pâtes penne Sauce carbonara Fromage Glace Pain + confiture + limonade		Centre de loisirs Macédoine ciboulette Galette jambon-fromage Iceberg Fromage Crème vanille Compote + marbré chocolat		Centre de loisirs Salade fromagère Paupiette de veau forestière Petit-pois Yaourt aromatisé Biscuit Pain + confiture + jus de fruits	
MARDI	Melon Dos de colin aux épices Courgettes sautées Yaourt aromatisé Gâteau du chef Compote + madeleine Repas Enfants Maternel		Pastèque Filet de colin sauce citron Pommes persillées Petit-suisse Fruit frais de saison Pain+ emmental + jus de fruits		Melon Calamar à la Romaine Ratatouille Fromage Pâtisserie du chef Mousse chocolat + biscuit		Terrine de campagne Poulet froid Salade de blé, tomate, mozza Petit-suisse Fruit frais de saison Pain + pâte à tartiner + lait		Pastèque Marmite de la mer Semoule Fromage Fruit frais de saison Yaourt + barre bretonne Repas Hollywood Salade aux oignons frits	
MERCREDI	 Flan vanille + biscuit		Betteraves en salade Rôti de bœuf Carottes vichy Fromage Tarte aux pommes Fromage blanc + biscuit		Concombres ciboulette Longe de porc Riz Yaourt nature Fruit frais de saison Pain + fromage+ sirop		Pastèque Escalope viennoise Haricots-verts persillés Fromage Glace Croissant + sirop		 Compote + biscuit Repas du Chef !!!	
JEUDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Blésotto aux petits légumes Fromage Fruit frais de saison Yaourt + madeleine		Pastèque Filet de dinde mariné Taboulé Fromage Fruit frais de saison Pain+ pâte à tartiner +lait		 Repas végétarien Torsade blé pois chiche Croque au fromage Salade verte Yaourt aromatisé Fruit frais de saison Chocolatine + jus de fruit		Repas végétarien Mousse de pois-chiches Pizza aux légumes Batavia Fromage Fruit de saison Yaourt + biscuit		 Pain + chocolat + lait	
VENDREDI	 Le Brésil Salade Rio Feijoada Riz Fromage Flan coco Pain+ chocolat + sirop		Concombre à la crème Tomate farcie Boulgour Fromage Salade de fruit frais Chausson pomme + yaourt		Carottes râpées Coquillettes Sauce bolognaise Fromage Compote Pain au lait + chocolat		Fermé			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

