Le Breuil

Restaurant scolaire Olympe de Gouges

MENU DU 1 AU 31 JUILLET 2025

	DU 1 AU 4 JUILLET	DU 7 AU 11 JUILLET	DU 15 AU 18 JUILLET	DU 21 AU 25 JUILLET	DU 28 AU 1er AOÛT
Lundi		Pastèque Filet de colin à l'indienne (msc) Riz pilaf (bio) Morbier Fruits		Betteraves vinaigrettes Tortilla de pomme de terre (m) Salade verte Brie (aop) Pastèque	Salade de pates (m) Poulet chasseur (m) S/V : Falafel menthe Flageolets Fromage / laitage Compote
Mardi	Melon Hachis parmentier (m) S/V : hachis poisson Salade verte Kiri Crème chocolat	Concombre surimi (m) Escalope de dinde S/V : Œufs gratinés Épinards à la crème Tartare Tarte aux pommes	Œufs dur mayo (m) Croustillant végétarien Tomates provençales Rondelé nature Cake aux fruits (m)	Melon/cassis Tomates farcies S/V : Tomates farcies poisson (m) Riz thaï Yaourt aromatisé Mousse au chocolat (m)	Céleri rémoulade Raviolis végétariens Salade mélangée Fromage blanc au miel Biscuits
Mercredi	Sardine tomate Steaks hachés S/V : Steaks de thon Méli mélo gourmand Laitages Salade de fruits	Tomates mozzarella (bio) Spaghettis napolitaines Salade verte Fromage/laitage Abricots	Carottes vinaigrettes (m) Grillades de porc (loc) S/V : Colin grillé Poêlée de saison Fromage Compote (bio)	Pâté croute volaille S/V : Pâté croute aux 2 poissons Hoki Meunière/haricot beurre Fromage de chèvre pomme	Coleslaw (m) Quenelles nature en gratin Riz Camargue (aop) Fromage Iles flottantes aux fruits
Jeudi	Taboulé Quiche tomates/courgettes Brocolis (bio) Yaourt nature sucré Fruits de saison	Riz à la niçoise (m) Rôti de porc aux herbes S/V : Pané fromager Lentilles (bio) Fromage Fraises au sucre	Asperge vinaigrette Steaks de veau S/V : Steaks végétariens Carottes fondantes et navets (m) Six de Savoie Poire au sirop	Radis croque sel Porc à la moutarde (m) S/V : Colin sauce moutarde (m) Petit pois Comté (AOC) Nappé caramel	Salade piémontaise Omelette aux lardons (m) S/V : Omelette nature Salade frisée Saint-Marcelin (aoc) Fruits
Vendredi	Salade Cœur de bœuf (bio) Poulet rôti S/V : Colin pané Frites Fromage Glaces	Laitue et croutons Sauté de veau marengo (loc) S/V : Cabillaud tomates (msc) Pommes de terre rôties Fromage blanc Biscuits	Mortadelle/cornichons S/V : Crêpes au fromage Couscous poulet/légumes (m) S/V : Couscous de poisson Fromage Tarte au citron	Salades composées (m) Moules /frites Brie (aop) Pêches jaunes	Melon au cassis Bœuf bourguignon S/V : croustillant fromage Pomme de terre noisette Glaces

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.
Toutes nos viandes sont d'origine française
Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.