

# MENU JUILLET 2024

## SEMAINE DU 01 AU 5 JUILLET

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de tomate	Champignons à la grecque	Salade de pâtes	Pastèque
Taboulé à la menthe	Poisson Meunière	Chipolatas	Rôti de boeuf sauce barbecue	Burger "maison" (Boîte à idées)
Caviar d'aubergine Tomates cerises	Compoté de poivrons au miel	Potatoes	Tomates cuites à l'huile d'olive	Frites
Verre de lait	Petit sablé	Fromage blanc nature	Cantal	
Croque-monsieur sucré fraise / banane	Glace	Pêche	Mixte de fruits (pêche, orange, pommes et poires)	Banane sauce chocolat

## VACANCES SCOLAIRES - SEMAINE DU 8 AU 12 JUILLET

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI - PIQUE NIQUE	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de tomate	Mesclun de salade		Salade de concombre à la menthe	Melon
Brandade	Salade composée de riz	Emincé de filet de poulet	Wrap	Rôti de boeuf froid
de poisson	Oeufs et crudités	Salade de riz composée	Haricots rouges et crudités (avocat, salade, tomates)	Salade de blé
Fromage	Cantal	Fromage	Emmental	
Gâteau	Banane	Cake Citron	Tarte au chocolat	Riz au lait citron

## VACANCES SCOLAIRES - SEMAINE DU 15 AU 19 JUILLET

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI - PIQUE NIQUE	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Taboulé à la menthe	Saucisson à l'ail	Melon	Salade de haricots verts	Mesclun de salade et croûtons
Légumes du soleil (courgettes et tomates)	Tarte au saumon au boursin	Kebab à composer	Gratin d'oeuf	Cuisse de poulet
A la mozzarella		Salade, tomate, volaille sauce blanche	Pommes de terre	Ratatouille
Brie	Fromage blanc	Fromage	Vercorais	Edam
Nectarine	Confiture	Fruit	Poire	Tarte Normande

## VACANCES SCOLAIRES - SEMAINE DU 22 AU 26 JUILLET

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI - PIQUE NIQUE	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade de tomates échalotes	Pastèque	Concombre sauce crème	Cake à la courgette chèvre
Pois chiche au curry	Bolognaise de boeuf	Pizza	Rôti de porc crème d'ail	Poisson meunière
Courgettes à la crème	Pâtes		Frites	Purée de carottes
Cantal	Camembert	Fromage	Yaourt fermier	Gouda
Semoule au lait caramel	Tarte bourdaloue	Cake	Abricots secs	Glace

## VACANCES SCOLAIRES - SEMAINE DU 29 JUILLET AU 2 AOÛT

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI - PIQUE NIQUE	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de pomme de terre et cornichons	Salade de tomates basilic	Melon	Avocat vinaigrette	Concombre et maïs
Sauté de veau à la tomate	Tortillas (oeufs, oignons, pdt)	Pizza à la volaille	Couscous	Gratin de poisson
Haricots verts persillés	Coulis de poivron		Légumes et pois chiches	Aux épinards
Verre de lait	Brie	Fromage	Cantal	Edam
Tarte citron	Petit sablé	Fruit	Fruit	Glace

PRODUITS BIO LOCAL PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ECOCERT  
 PRODUITS DE SAISON PLATS FAITS MAISON UNION EUROPÉENNE



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS



AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES

VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1<sup>er</sup> mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de boeuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.