

# Menus Juillet 2026


RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT MATHURIN



Saint Mathurin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		1 repas centre	2 concombres à la crème poisson frais riz sauvage tarte aux pommes	3 salade verte bio et crudités steak haché frites île flottante
6 duo de chou rouge et carottes râpées tajine de poulet bbc et ses légumes entremet chocolat	7  sardines à l'huile chair à saucisse courgettes bio et tomates fromage et fruit	8 salade de pommes de terre et haricots verts tortillas feuille de chêne glace	9  taboulé saucisse de toulouse poêlée de légumes bio yaourt	10 tomates bio mozzarella poisson frais coquillettes compote
13 salade piémontaise filet de poisson frais sauce estragon carottes bio bavarois fruits rouges	14	15  rillettes de thon rougail de saucisses semoule bio fromage et fruit	16 betteraves beignets de blé poêlée de pâtes bio fromage et fruit	17 pique-nique centre de loisirs
20 salade de pâtes et dinde omelette haricots verts bio fromage et fruit	21 salade verte fromage et tomates beignets de poulet bbc purée de pommes de terre pastèque	22 pique-nique centre de loisirs	23  terrine de Vendée poisson pané frais gratin de légumes et pommes de terre glace	24 carottes bio râpées riz cantonnais végétarien éclair au chocolat
27 taboulé steak fromagé carottes à la crème yaourt bio	28 chou-fleur sauce cocktail boulettes de bœuf au poivre mogettes de Vendée tarte citron	29  salade de cervelas et tomates calamars à la romaine petits pois fromage bio et fruit	30 radis steack haché frites glace	31 salade strabourgeoise croissant au jambon salade verte compote de pommes

fabrication maison (cuisiné ou transformé sur place) et /ou produits locaux

 menu végétarien  
contient du porc

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons ou besoin de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine.