

# Menus du 07 juillet au 01 août 2025

Légende :



BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



PRODUIT  
LABELLISÉ



Sans  
viande



Élu par les  
enfants



Recette  
du chef

<p><b>lundi 7 juil.</b></p> <p>Betteraves rouges BIO </p> <p>Cordon bleu de dinde / Cordon bleu végété</p> <p>Petits-pois carottes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc au speculoos</p>	<p><b>mardi 8 juil.</b></p> <p>Concombre BIO  vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf / Falafels, sauce napolitaine</p> <p>Gnocchis en sauce </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>mercredi 9 juil.</b></p> <p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à l'indienne / Filet de poisson</p> <p>Riz BIO </p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p><b>jeudi 10 juil.</b></p> <p>Melon</p> <p>Tortellinis ricotta épinard</p> <p>sauce crème </p> <p>Fromage / Yaourt BIO  Village</p> <p>Pâtisserie </p>	<p><b>vendredi 11 juil.</b></p> <p>Jambon blanc / Sardine à la tomate</p> <p>Filet de colin MSC, sauce au curry </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>lundi 14 juil.</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>mardi 15 juil.</b></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Sauté de volaille local  Quenelle façon blanquette</p> <p>Riz BIO </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>mercredi 16 juil.</b></p> <p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Pizza margarita </p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Glace</p>	<p><b>jeudi 17 juil.</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Chipolata locale /  Saucisse végété</p> <p>Petits-pois au jus</p> <p>Fromage IGP / Laitage </p> <p>Mousse chocolat / Flan au chocolat</p>	<p><b>vendredi 18 juil.</b></p> <p>COMPOSE TON ASSIETTE</p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>Rôti de dinde / Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>lundi 21 juil.</b></p> <p>Pêche au thon </p> <p>Fricassée de porc local  aux herbes / Omelette aux herbes</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage local / Laitage </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p><b>mardi 22 juil.</b></p> <p>Betteraves rouges BIO  vinaigrette</p> <p>Raviolis de boeuf / Raviolis de légumes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fromage blanc au coulis</p>	<p><b>mercredi 23 juil.</b></p> <p>Melon</p> <p>Croque fromage </p> <p>Salade verte, vinaigrette</p> <p>Fromage AOP / Laitage </p> <p>Crème dessert et langue de chat</p>	<p><b>jeudi 24 juil.</b></p> <p>Salade iceberg, tomate, oignons</p> <p>Kebab viande / Kebab boulettes de soja</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Cône glacé</p>	<p><b>vendredi 25 juil.</b></p> <p>Tomates cerises</p> <p>Salade de perles au surimi</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>lundi 28 juil.</b></p> <p>Concombre BIO  vinaigrette</p> <p>Curry de patate douce &amp; pois chiches</p> <p>Riz BIO </p> <p></p> <p>Fromage / Laitage BIO </p> <p>Soupe de fraises </p>	<p><b>mardi 29 juil.</b></p> <p>Macédoine, vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg / Saucisse végété</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Fromage BIO / Laitage </p> <p>Barre glacée</p>	<p><b>mercredi 30 juil.</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Filet de colin MSC sauce tomate </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>jeudi 31 juil.</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Emincé de boeuf / Aiguillette de poisson, aux poivrons</p> <p>Carottes rondelle BIO  aux herbes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p><b>vendredi 1 août</b></p> <p>Salade de maïs et dés de tomate</p> <p>Wings sauce barbecue / Nuggets végété</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage / Laitage</p> <p>Donut</p>

Retrouver les menus sur l'APImobile  
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr

Menus du 04 au  
29 août 2025

Légende :



BIO

PRODUIT  
RÉGIONALPRODUIT  
LABELLISÉSans  
viandeÉlu par les  
enfantsRecette  
du chef

lundi 4 août	mardi 5 août	mercredi 6 août	jeudi 7 août	vendredi 8 août
Tomates, vinaigrette Jambon braisé / Filet de poisson Brocolis fleurette Fromage AOP / Laitage Brownie	Salade de verte, vinaigrette Burger / Burger végétal Frites, sauce ketchup Rondelles de tomate Cheddar Glace	Salade de pommes de terre au hareng / Salade de pommes de terre Ragoût de poulet / Galette de quinoa Topinambours Fromage BIO / Laitage Fruit de saison	Pousses d'épinards Bolognaise Viking BIO Torsades HVE Fromage / Laitage Ile flottante	Concombres à la crème Croustade de Stockholm Blé BIO Fromage / Laitage Fruit de saison
lundi 11 août	mardi 12 août	mercredi 13 août	jeudi 14 août	vendredi 15 août
Salade de maïs et dés de tomates Lasagnes de pommes de terre Fromage BIO / Laitage Glace	Pastèque Poisson pané, sauce tartare Brocolis gratinés BIO Fromage / Laitage Crème dessert vanille	Coleslaw Emincé de poulet local Galette d'épinards Riz Ratatouille Fromage IGP / Laitage Fruit de saison	Betteraves rouges BIO vinaigrette Carbonara / Carbonara aux champignons Pennes HVE Fromage / Laitage Fruit de saison BIO	FERIE
lundi 18 août	mardi 19 août	mercredi 20 août	jeudi 21 août	vendredi 22 août
Salade de riz et olives Escalope de volaille locale / Galette de quinoa, sauce crème Petits-pois carottes Fromage AOP / Laitage Yaourt à la mirabelle	Tomates cerises Assiette de charcuterie / Oeuf dur mayonnaise Pommes de terre au fromage blanc Fromage / Laitage Fruit de saison BIO	Salade ensoleillée (tomate, concombre, poivron, olive noire) Pilons de poulet local / Aiguillettes de poisson Carottes rondelle BIO à la crème Fromage / Laitage Fromage blanc aux fruits et langue de chat	Concombre à la crème Rôti de boeuf / Galette de blé Haricots beurre Fromage / Laitage Pâtisserie	Courgettes rapées Quiche à la Vache qui Rit® Salade verte Fromage / Laitage Crème dessert vanille BIO
lundi 25 août	mardi 26 août	mercredi 27 août	jeudi 28 août	vendredi 29 août
Pastèque feta menthe Filet de cabillaud, sauce aux épinards Riz BIO Fromage / Laitage Salade de fruits frais	Céleri rémoulade Emincé de porc local colombo / Poisson pané Poêlée de légumes grillées Fromage AOP / Laitage Fromage blanc à l'Oreo®	COMPOSE TON WRAP Melon Wrap à composer au thon Crudités (tomate, concombre) Fromage / Laitage Mister Freeze	Salade verte, vinaigrette Sauce fromagère Coquillettes HVE Fromage / Yaourt BIO sucré Compote de fruits	Beignet de légumes Sauté de volaille local aux olives / Galette mexicaine Printanière de légumes Fromage / Laitage Pâtisserie

Retrouver les menus sur l'APImobile  
cuisinemaisondanymathieu.apimobile.fr