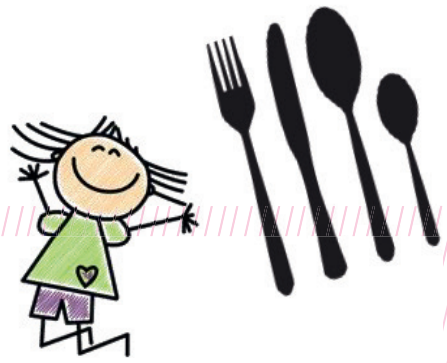
MENUS DU 7 JUILLET AU 1ER AOÛT 2025



LUNDI 7 JUILLET

Pastèque

Sauté de bœuf sauce au miel

Haricots verts persillés

Blé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Brownies maison

Goûter :
Madeleines
Fruit de saison

MARDI 8 JUILLET
MENU VÉGÉTARIEN

Chili végétarien

Riz

Brie

Goûter :
Pain et confiture
Compote de pomme

MERCREDI 9 JUILLET

Feuilleté chèvre miel / Feuilleté camembert

Filet de poisson pané et citron

Courgettes à la provençale

Pomme de terre vapeur

Fruit de saison

Goûter :
Pain au chocolat
Yaourt nature et sucre

JEUDI 10 JUILLET
PIZZA PARTY !

Tomate vinaigrette balsamique / Concombre vinaigrette

Pizza margherita

Yaourt nature et sucre / Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter :
Compote de pomme
Pain et beurre

VENDREDI 11 JUILLET
REPAS FROID

Salade verte et emmental vinaigrette

Rôti de porc et mayonnaise / Rôti de dinde et mayonnaise

Salade de penne au pesto

Cône vanille / Cône chocolat

Goûter :
Jus d'orange
Cake citron maison

LUNDI 14 JUILLET

FÉRIÉ

MARDI 15 JUILLET

Melon

Rôti de veau sauce Normande

Brocolis et pomme de terre persillées

Saint Paulin

Mousse au chocolat au lait / Mousse au chocolat noir

Goûter :
Pain et beurre
Fruit de saison

MERCREDI 16 JUILLET

Salade composée (carottes râpées, salade verte et tomate et concombre) et vinaigrette

Filet de lieu sauce brunoise

Ratatouille et riz

Pot de glace vanille chocolat / Pot de glace vanille fraise

Goûter :
Sablés de retz
Fromage blanc aromatisé

JEUDI 17 JUILLET
MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien (carottes râpées, salade verte et tomate et concombre) à l'égrené de pois féveroles

Salade verte

Cantal

Ile flottante

Goûter :
Lait nature
Pain et barre de chocolat

VENDREDI 18 JUILLET

Œuf dur mayonnaise

Steak haché au jus

Epinard béchamel

Farfalles

Fromage blanc nature et sucre / Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Goûter :
Cake au yaourt maison
Yaourt aromatisé

LUNDI 21 JUILLET

Marmite de colin sauce crème

Purée de courgette

Petit suisse aromatisé

Pastèque

Goûter :
Cake fourré fraise
Compote de pomme poire

MARDI 22 JUILLET

Concombre sauce vinaigrette

Rôti de bœuf et sauce tartare

Haricots beurres persillés

Semoule

Camembert

Flan maison

Goûter :
Pain et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre

MERCREDI 23 JUILLET
MENU VÉGÉTARIEN

Omelette et fromage râpé

Carottes aux épices

Pomme de terre

Tomme blanche

Fruit de saison

Goûter :
Cake maison aux pépites de chocolat
Fruit de saison

JEUDI 24 JUILLET
MENU CME

Melon

Nuggets de poisson et ketchup

Coquillette et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Mister freeze

Goûter :
Croissant
Compote de pomme

VENDREDI 25 JUILLET
BURGER PARTY !

Salade verte et tomate

Burger party (steak haché)

Frites et ketchup

Cheddar

Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat

Goûter :
Fruit de saison
pain et confiture

LUNDI 28 JUILLET
MENU ORIENTAL

Melon

Couscous merguez

Semoule et légumes couscous

Petit suisse nature et miel

Goûter :
Cake marbré maison
Compote de pomme fraise

MARDI 29 JUILLET

Salade verte et croutons emmental vinaigrette

Filet de lieu frais sauce citron

Coquillettes et fromage râpé et brocolis

Edam

Bounty maison

Goûter :
Fruit de saison
Pain et beurre

MERCREDI 30 JUILLET

Rôti de veau et mayonnaise

Ratatouille

Blé

Carré de l'est

Fruit de saison

Goûter :
Pain et confiture
Fromage blanc aromatisé

JEUDI 31 JUILLET
MENU CME

Tomates féta vinaigrette

Cordon bleu
Purée de pomme de terre

Saint Nectaire

Cocktail de fruit

Goûter :
Cake fourré abricot
Yaourt nature et sucre

VENDREDI 1ER AOUT

Quiche courgettes et chèvre

Salade verte vinaigrette

Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre

Cône vanille / Cône chocolat

Goûter :
Jus de pomme
Pain et pâte à tartiner

Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

fruits & légumes à l'école — lait & produits laitiers à l'école

VILLE DE Livry-Gargan