



# Menus de la restauration scolaire Juillet 2025



Menu végétarien



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07/07/2025-ALSH Salade vinaigrette Gnocchis <sup>BIO</sup> & ratatouille <sup>BIO</sup> Mozzarella Yaourt à boire à la vanille <sup>BIO</sup>	08/07/2025-ALSH Emincé de volaille <sup>BIO</sup> à l'ail Purée <sup>BIO</sup> de carottes & pommes de terre <sup>BIO</sup> Mulin de bessac <sup>BIO</sup> Fruit de saison <sup>BIO/HVE</sup>	09/07/2025-ALSH Melon Waterzoï de poisson Julienne de légumes <sup>BIO</sup> & riz <sup>BIO</sup> Yaourt sucré <sup>BIO</sup>	10/07/2025-ALSH Bolognaise de légumineuses (pois chiche) Farfalles <sup>BIO</sup> Brie <sup>BIO</sup> Fruit de saison <sup>BIO/HVE</sup>	11/07/2025-ALSH Concombre <sup>BIO</sup> bulgare Rôti de bœuf <sup>BIO</sup> sauce béarnaise Assiette composée (taboulé <sup>BIO</sup> , tomates <sup>BIO</sup> , haricots verts <sup>BIO</sup> vinaigrette) Fromage blanc à la framboise <sup>BIO</sup>
14/07/2025-ALSH	15/07/2025-ALSH Salade vinaigrette Omelette <sup>BIO</sup> Gratin de chou-fleur <sup>BIO</sup> & pommes de terre <sup>BIO</sup> Petits suisses aromatisés <sup>BIO</sup>	16/07/2025-ALSH	17/07/2025-ALSH	18/07/2025-ALSH Risotto petits pois <sup>BIO</sup> , champignons <sup>BIO</sup> & parmesan Saint nectaire <sup>AOP</sup> Fruit de saison <sup>BIO/HVE</sup>
FERIE	21/07/2025-ALSH	22/07/2025-ALSH	24/07/2025-ALSH Carottes râpées <sup>BIO</sup> vinaigrette Thon mayonnaise Assiette composée (salade de pommes de terre <sup>BIO</sup> au pesto rouge, tomates cerises, maïs <sup>BIO</sup> vinaigrette) Yaourt <sup>BIO</sup> & caramel beurre salé	25/07/2025-ALSH
21/07/2025-ALSH Betteraves <sup>BIO</sup> & maïs <sup>BIO</sup> vinaigrette Filet de poisson dieppoise Epinards <sup>BIO</sup> & pommes de terre <sup>BIO</sup> huile épiciée Yaourt à la banane <sup>BIO</sup>	22/07/2025-ALSH Dahl de lentilles <sup>BIO</sup> aux poivrons <sup>BIO</sup> Riz <sup>BIO</sup> Camembert <sup>BIO</sup> Fruit de saison <sup>BIO/HVE</sup>	23/07/2025-ALSH	24/07/2025-ALSH Assiette composée (taboulé <sup>BIO</sup> aux pois chiche, carottes râpées <sup>BIO</sup> , concombres <sup>BIO</sup> vinaigrette) Emmental <sup>BIO</sup> Fruit de saison <sup>BIO/HVE</sup>	Tomates <sup>BIO</sup> vinaigrette huile d'olive & vinaigre balsamique Sauté d'agneau façon tajine Boulgour <sup>BIO</sup> Fromage blanc fraise <sup>BIO</sup>
28/07/2025-ALSH Salade vinaigrette & dés de gouda Hachis parmentier végétarien Sorbet citron <sup>BIO</sup>	29/07/2025-ALSH	30/07/2025-ALSH	31/07/2025-ALSH	01/08/2025-ALSH Œuf dur <sup>BIO</sup> Assiette composée (salade de riz <sup>BIO</sup> , betteraves <sup>BIO</sup> , tomates <sup>BIO</sup> vinaigrette) Tome grise <sup>BIO</sup> Compote pomme passion
28/07/2025-ALSH Melon Sauté de volaille <sup>BIO</sup> aigre doux Haricots verts <sup>BIO</sup> & blé <sup>BIO</sup> Yaourt nature <sup>BIO</sup> au sucre roux	30/07/2025-ALSH Filet de poisson meunière MSC Petits pois <sup>BIO</sup> & carottes <sup>BIO</sup> Gouda <sup>BIO</sup> Fruit de saison <sup>BIO/HVE</sup>	31/07/2025-ALSH Concombre <sup>BIO</sup> bulgare Pâtes <sup>BIO</sup> bolognaise (bœuf) & fromage râpé <sup>BIO</sup> Petits suisses aromatisés <sup>BIO</sup>		

La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Direction de la restauration scolaire - 03 20 49 56 87 - Plus d'infos sur la restauration scolaire sur parents.lille.fr

