

Menus  
Juin  
2018

# Restauration Scolaire Décentralisée

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

04 JUIN	05 JUIN	06 JUIN	07 JUIN	08 JUIN
betteraves cubes aux pommes sauté de bœuf aux herbes - petit-pois & pommes de terre cubes yaourt nature au sucre de canne	salade mêlée aux dés de mimolette chili végétarien (haricots rouges) riz <sup>BIO</sup> éclair au chocolat	salade complète coquillettes <sup>BIO</sup> , œufs durs, tomates, concombres, maïs, cornichons, vinaigrette babybel - melon	salade coleslaw (chou & carotte) émincé de poulet au lait de coco & curry - pépinettes - haricots plats yaourt <sup>BIO</sup> à la vanille	salade de tomates & mozzarella filet de hoki au basilic brocolis - pommes de terre 1/4 de lune pêche
filet de poisson sauce aux herbes			boulettes végétales & sauce lait de coco-curry	
11 JUIN	12 JUIN	13 JUIN	14 JUIN	15 JUIN
steak végétal (soja) - ratatouille purée de pommes de terre tome - kiwi	pastèque sauté de veau aux champignons carottes cuisinées - eby yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits	concombres & féta haut de cuisse de poulet rôti frites - ketchup nectarine	Carottes râpées à l'orange Colin à la crème fraîche Riz basmati - Courgettes, thym & oignons mimolette - glace à l'eau	Salade de thon, maïs & radis Omelette au fromage épinards crévés - Gratin de macaronis <sup>BIO</sup> compote
	filet de poisson crème champignons	steak fromager		
18 JUIN	19 JUIN	20 JUIN	21 JUIN	22 JUIN
tomates au basilic émincé de dinde à la crème de poivrons - aubergines - riz <sup>BIO</sup> fromage blanc <sup>BIO</sup> & sucre	filet de hoki à l'échalote - fondue de poireaux - pommes de terre 1/4 de lune st Paulin - pêche	gaspacho tomate & mangue veggie mix indien - penne <sup>BIO</sup> emmental râpé flan caramel	salade complète pommes de terre cubes, œufs durs, billes de mozzarella, tomates, concombres, maïs, vinaigrette au basilic banane	salade verte tajine de bœuf aux abricots - navets cuisinés - semoule <sup>BIO</sup> yaourt végétal (abricot/goyave)
boulettes végétales & crème de poivrons				poisson sauce abricots
25 JUIN	26 JUIN	27 JUIN	28 JUIN	29 JUIN
radis & fromage frais filet de colin à la moutarde - duo carottes & céleri - boulgour <sup>BIO</sup> yaourt aux fruits mixés	carottes râpées citronnées pommes de terre cubes, sauce carbonara (lardons de porc) poire	concombres vinaigrette omelette - haricots verts à la tomate - riz basmati yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits	salade verte rôti de bœuf froid - sauce béarnaise - pommes de terre noisettes gouda - fraises	céleri vinaigrette à la moutarde perles de blé & sauce mines-trone (haricots blancs) - fromage râpé italien tarte aux pommes
	sauce au fromage		thon - sauce béarnaise	
02 JUILLET	03 JUILLET	04 JUILLET	05 JUILLET	06 JUILLET
tomates vinaigrette émincé de poulet crème & champignons - épinards - pommes de terre lamelles yaourt <sup>BIO</sup> à la vanille	couscous - sauté d'agneau - boulgour <sup>BIO</sup> fromages frais ail & fines herbes - pastèque couscous enrichi en pois-chiches	mélange de crudités maison filet de hoki à l'estragon - choux romanesco - pommes de terre cubes édam - fraises	melon sauce bolognaise végétale (soja) pâtes (alpina gnocchi) emmental râpé pot de glace	salade complète riz basmati, œufs durs, tomates, olives vertes, maïs, dés de féta, vinaigrette au citron compote
omelette - sauce crème champignons				



Réalisation : service communication - ville de Lomme © 2018 - crédits photos : fotolia.fr

MENU SANS VIANDE = c'est aussi un repas complet et équilibré

Document téléchargeable sur [www.ville-lomme.fr](http://www.ville-lomme.fr)





# Restauration Scolaire Décentralisée

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi



9/07	10/07	11/07	12/07	13/07
filet de colin au citron purée de pommes de terre/chou romanesco mimolette - abricots	salade de tomates curry de légumes végétarien (pois-chiches) riz basmati yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits	carottes au dés de cantal haut de cuisse de poulet - ketchup haricots plats - p. de terre noisettes crème dessert chocolat	salade verte bœuf braisé - aubergines provençales - penne <sup>BIO</sup> - emmental râpé nectarine	salade russe pommes de terre, carottes, petits pois, œufs durs, olives vertes, mayonnaise. cornichons fromage blanc <sup>BIO</sup> , coulis maison framboise, biscuit maison.
		filet de poisson meunière	pavé fromager	
16/07	17/07	18/07	19/07	20/07
melon blanquette de veau carottes & champignons - riz <sup>BIO</sup> yaourt <sup>BIO</sup> nature sucré	omelette - épinards à la crème - pommes de terre tome - pêche	chou blanc vinaigrette filet de hoki à la moutarde - courgettes - coquillettes <sup>BIO</sup> - emmental râpé yaourt aromatisé	concombres bulgares Gratin de pommes de terre, petits pois, champignons, sauce au fromage. pot de glace vanille	taboulé saucisse de volaille lentilles cuisinées gouda - fraises
filet de hoki sauce crème				pavé végétal soja
23/07	24/07	25/07	26/07	27/07
salade radis & maïs émincé de poulet à l'estragon rata- touille - pommes de terre cubes yaourt aux fruits mixés	salade de tomates & fêta paëlla (poisson) riz <sup>BIO</sup> tarte au citron	céleri rémoulade penne <sup>BIO</sup> - sauce bolognaise végétarienne (soja) - emmental râpé pastèque	salade verte rôti de bœuf froid frites - mayonnaise yaourt <sup>BIO</sup> vanille	salade complète salade de pâtes : macaronis <sup>BIO</sup> , haricots blancs, maïs, tomates, poivrons, oignons, citron, paprika. Quartier de citron vert, st Paulin - nectarine
filet de colin à l'estragon			thon - mayonnaise	
30/07	31/07	1 <sup>er</sup> /08	2/08	3/08
concombres vinaigrette chili végétarien (haricots rouges) riz basmati yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits	bruschetta tomate - mozzarella cassolette de poisson fondue de poireaux - boulgour <sup>BIO</sup> abricots	carottes râpées bœuf aux agrumes haricots verts - pommes de terre lamelles yaourt à boire	omelette piperade - semoule <sup>BIO</sup> camembert - brugnion	salade de tomates émincé de volaille crème & champignons - coquillettes <sup>BIO</sup> brocolis - emmental râpé glace à l'eau
		boulettes végétales, sauce aux épices		filet de hoki sauce crème champignons

Menus sans viande





Menus  
août  
2018

# Restauration Scolaire Décentralisée

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi



6/08	7/08	8/08	9/08	10/08
maquereaux à la tomate risotto aux petits pois & champignons tarte au chocolat & crème anglaise	filet de colin moutardé ratatouille - p. de terre cubes gouda - nectarine	salade iceberg omelette au fromage purée de carottes & pommes de terre yaourt aux fruits mixés	melon émincé de poulet à l'ananas cour- gettes - semoule <sup>BIO</sup> fromage balanc <sup>BIO</sup> nature & sucre	concombres au yaourt veau marengo macaronis <sup>BIO</sup> - emmental râpé salade de fruits
			filet de colin à l'ananas	sauce minestrone
13/08	14/08	15/08	16/08	17/08
couscous sauté d'agneau légumes couscous - boulgour <sup>BIO</sup> yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits	salade de tomates & féta veggie mix indien riz basmati pot de glace	Férié	salade complète pâtes gnocchis, œufs durs, tomates, concombres, maïs, billes de mozza- rella, concombres, vinaigrette. flan au caramel	carottes râpées aux dés de chèvre filet de hoki au curcuma brocolis - Eibly pastèque
couscous enrichi en pois-chiches				
20/08	21/08	22/08	23/08	24/08
bruschetta tomate-mozzarella émincé de volaille à la crème fondue de poireaux - p. de terre cubes abricots	filet de colin à l'estragon aubergine provençale - riz <sup>BIO</sup> fromage ail & fines herbes - melon	céleri rémoulade sauté de bœuf aux oignons haricots verts - p. de terre grenailles yaourt <sup>BIO</sup> vanille	salade grecque (tomates, concombres, oignons, féta) pavé végétal (soja) ratatouille - semoule <sup>BIO</sup> tarte au flan	salade iceberg omelette - sauce tomate - penne <sup>BIO</sup> emmental râpé petits suisses aromatisés
omelette au fromage		pavé fromager		
27/08	28/08	29/08	30/08	31/08
concombres vinaigrette sauté de bœuf aux herbes gratin de pommes de terre yaourt <sup>BIO</sup> aux fruits	salade complète Sardines & salade de riz basmati, tomates, concombres, maïs, cœur de palmier, vinaigrette mimolette - compote	macédoine vinaigrette raviolis aux légumes emmental râpé nectarine	Fermé	Fermé
pavé végétal				

Menus sans viande

Document téléchargeable sur [www.ville-lomme.fr](http://www.ville-lomme.fr)

