



LUNDI Déjeuner

SALADE DE PATES *
BEIGNET DE CALAMAR
POELEE DE CAROTTES*
CANTAL
COMPOTE DE FRUITS BIO

MARDI Déjeuner

SALADE DE MAÏS
BETTERAVES ROUGES *
JAMBON BRAISE
LENTILLES
YAOURT NATURE BIO
GATEAU AU CHOCOLAT *

MERCREDI Déjeuner

TABOULE
SAUTE DE VEAU AU ROMARIN *
POELEE ARDECHOISE *
BRIE
FRUIT DE SAISON BIO

JEUDI Déjeuner

CONCOMBRE EN SALADE *
PANE AU FROMAGE *
PATES
FROMAGE FONDU
FRUIT DE SAISON BIO

VENDREDI Déjeuner

CREPE AU FROMAGE
FILET DE HOKI *
EPINARDS A LA CREME *
FROMAGE BLANC NATURE BIO
FRUIT DE SAISON

Menus N°1

Du 05 Juin 2023
Au 11 Juin 2023

SCOLAIRES VALROS
Printemps -Eté 2023

Viande Provenance France
*Repas préparés Maison



LUNDI Déjeuner

BROCOLIS EN SALADE *

ROTI DE VEAU *

FLAGEOLETS *

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI Déjeuner

SALADE DE LENTILLES *

NUGGETS DE POULET

POEELE DE LEGUMES *

FROMAGE BLANC BIO

FRUIT DE SAISON

MERCREDI Déjeuner

SALADE CAROTTES RAPEES
ŒUFS ET BLE*

POMME DE TERRE GRENAILLE *

PETIT POIS

SAINT PAULIN

POMME AU FOUR BIO *

Menus N° 2

Du 12 Juin 2023

Au 18 Juin 2023

SCOLAIRES VALROS

Printemps - Eté 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade de blé : Ebly, thon, olives noires, vinaigrette.

Salade de Pâtes : Pâte, thon, œuf dur, oignon, olives noires.

JEUDI Déjeuner

SALADE DE POMMES DE TERRE
HARICOTS VERTS ET THON *

OMELETTE NATURE *

POEELE DE LEGUMES ET
SEMOULE *

LIEGEOIS AU CHOCOLAT

COMPOTE DE FRUITS *

VENDREDI Déjeuner

RADIS BEURRE

SEICHE A L'ANDALOUSE *

RIZ

PETIT SUISSE NATURE BIO

SALADE DE FRUITS



LUNDI Déjeuner

SALADE MEXICAINE *

CHIPOLATAS

POELEE BRETONNE *

COMTE

FRUITS DE SAISON BIO

MARDI Déjeuner

PIZZA AU FROMAGE

LASAGNES DE LEGUMES *

EDAM

COMPOTE DE FRUITS BIO *

MERCREDI Déjeuner

SALADE CAMARGUAISE*

DOS DE CABILLAUD SAUCE
CITRON *

GRATIN DE BROCOLIS BIO *

FROMAGE BLANC NATURE

ECLAIR AU CHOCOLAT

Menus N° 3

Du 19 Juin 2023

Au 25 Juin 2023

SCOLAIRES VALROS Printemps - Eté 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade Mexicaine : Salade verte, haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, oignons, thon

Salade Camarguaise : Riz, maïs, surimi, carottes.

Salade MCB : Mâche, céleris râpé, betteraves.

Salade Beaucaire : Céleris, maïs, pommes, dés de jambon.

JEUDI Déjeuner

SALADE MCB *

ROTI DE DINDE

HARICOTS VERTS ET POMME DE
TERRE

SAINT NECTAIRE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI Déjeuner

SALADE BEUCAIRE *

ROSBIF FROID

RIZ SAUCE TOMATE *

YAOURT NATURE

COMPOTE DE FRUITS BIO



LUNDI Déjeuner

BETTERAVES EN SALADE *

RIZ CREMEUX ET LEGUMES *

FROMAGE DE CHEVRE BIO *

LIEGEOIS DE FRUITS POMME
FRAMBOISE COULIS CASSIS

MARDI Déjeuner

MENU

A

THEME

MERCREDI Déjeuner

SALADE DE RIZ ET THON *

ŒUFS DURS *

EPINARDS *

PONT L'ÈVEQUE

SALADE DE FRUITS *

Menus N° 4

Du 26 Juin 2023

Au 02 Juillet 2023

SCOLAIRES VALROS Printemps - Été 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Salade Fantaisie : Radis, salade verte, carottes, olives vertes.

JEUDI Déjeuner

SALADE ENDIVES NOIX ET
EMMENTAL *

SAUCISSE DE TOULOUSE

TAGLIATELLE BIO

CREME DESSERT CAMEL

FRUITS DE SAISON

VENDREDI Déjeuner

SALADE FANTAISIE *

COLIN SAUCE TOMATE *

SEMOULE AUX LEGUMES *

TOMME GRISE

COMPOTE DE FRUIT BIO



LUNDI Déjeuner

SALADE BETTERAVES ROUGES
MAÏS *

LEGUMES FARCIS *

RIZ

FROMAGE FONDU

COMPOTE DE FRUITS BIO *

MARDI Déjeuner

SALADE DE RIZ *

AIGUILLETTE DE POULET

POELEE CAMPAGNARDE *

YAOURT NATURE BIO

TARTE AU CHOCOLAT *

MERCREDI Déjeuner

SALADE CRETOISE *

SAUTE D'AGNEAU *

LENTILLES *

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON

JEUDI Déjeuner

HARICOTS ROUGES EN SALADE *

PATES AUX LEGUMES *

CANTAL

FRUITS DE SAISON

VENDREDI Déjeuner

PATE FORESTIER

PAVE DE COLIN D'ALASKA
SAUCE ITALIANO *

POELEE DE COURGETTES *

SEMOULE

BRIE

FRUITS DE SAISON BIO

Menus N° 5

Du 03 Juillet 2023

Au 09 Juillet 2023

SCOLAIRES VALROS Printemps - Eté 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Salade Crétoise : Tomates, concombres, poivrons, féta, olives noires, oignons.



LUNDI Déjeuner

SALADE DE LENTILLES *

CORDON BLEU

PUREE DE CAROTTES *

YAOURT NATURE BIO

FRUIT DE SAISON

MARDI Déjeuner

MACEDOINE DE LEGUMES *

SAUTE DE VEAU

PATES SAUCE TOMATE *

TOMME NOIRE

FRUITS DE SAISON BIO

MERCREDI Déjeuner

TARTE AUX LEGUMES *

OMELETTE NATURE BIO *

PETITS POIS *

SAINT PAULIN

COMPOTE DE FRUITS *

Menus N° 6

Du 10 Juillet 2023

Au 16 Juillet 2023

SCOLAIRES VALROS Printemps - Eté 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade Pâtes : Pâtes, thon, œufs durs, oignons, olives noires

JEUDI Déjeuner

SALADE DE PATES *

BROCHETTE DE DINDE
A L'ORIENTALE

CHOU FLEUR BRAISE *

FLAN AU CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON

VENDREDI Déjeuner

SALADE VERTE, CHEVRE ET
CROUTONS *

FILET DE POISSON *

RIZ *

PETIT SUISSE NATURE

FRUIT DE SAISON BIO *



LUNDI Déjeuner

SALADE DE FARFALLES
AU FROMAGE *

CUISSE DE POULET

LEGUMES SAUTES *

BRIE

FRUIT DE SAISON BIO

MARDI Déjeuner

FEUILLETE AU FROMAGE

CLAFOUTIS COURGETTES
CHEVRE *

YAOURT NATURE BIO

BEIGNET A LA CONFITURE

MERCREDI Déjeuner

TABOULE *

DOS DE CABILLAUD *

RATATOUILLE *

SAINT PAULIN

FRUIT DE SAISON BIO

JEUDI Déjeuner

SALADE VERTE

ROTI DE PORC

PATES AUX LEGUMES *

CANTAL

COMPOTE DE FRUITS *

VENDREDI Déjeuner

SALADE DE TOMATES,
FETA ET MAÏS *

BŒUF BRAISE *

PUREE DE POMME DE TERRE *

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON BIO

Menus N° 7

Du 17 Juillet 2023

Au 23 Juillet 2023

SCOLAIRES VALROS

Printemps - Eté 2023

Viande Provenance France

*Repas préparés Maison

Composition des salades

Salade farfalles au fromage : Farfalles, tomates, fromage, romarin, salade verte.