

# Menus maternelles du mois de Juillet 2022

## VILLE DE VIOLAINES



		11 au 15 juillet	18 au 22 juillet	25 au 29 juillet
Lundi		Fermé	Nuggets de poulet sauce ketchup Pâtes - Carottes Fromage Yaourt sucré	Melon Rôti de porc sauce champignons Purée  – Haricots verts Fromage blanc au coulis de fruits
Mardi		Céleri  rémoulade Brochette à l'orientale Cœur de blé – Ratatouille Flan vanille	<b>Repas à thème :</b> <b>Salade en folie</b> Salade d'été (tomates , mozzarella, melon) Salade façon niçoise Salade de fruits frais	Omelette Pâtes Fromage râpé Cocktail de fruits
Mercredi		Sauté de bœuf  à la provençale Frites – Haricots verts Fromage Fruit de saison	Paupiette de veau sauce curry Petits pois et riz Fromage Fruit de saison	Salade  fromagère Filet de poisson Boullgour  – Piperade Donut au sucre
Jeudi		<b>Féié</b> 	Salade de tomates Poisson meunière Pommes persillées et épinards à la crème Glace	Pilons de poulet Poêlée de légumes Pommes boulangères Fromage Fruit de saison
Vendredi	Haricots verts vinaigrette Chipolatas Compote de pommes – Purée Tarte au flan	Pastèque Filet de poisson  sauce citron Riz – Brocolis Eclair	<b>Barbecue</b>	Cola Hamburger Potatoes / Salade Glace

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.

# Menus élémentaires du mois de Juillet 2022

## VILLE DE VIOLAINES



	11 au 15 juillet	18 au 22 juillet	25 au 29 juillet	
Lundi	Fermé	Chou-fleur sauce cocktail Nuggets de poulet sauce ketchup Pâtes - Carottes Fromage Yaourt sucré	Melon Rôti de porc sauce champignons Purée  – Haricots verts Fromage blanc au coulis de fruits	
Mardi	Céleri  rémoulade Brochette à l'orientale Cœur de blé – Ratatouille Flan vanille	<b>Repas à thème :</b> <b>Salade en folie</b> Salade d'été (tomates , mozzarella, melon) Salade façon niçoise Salade de fruits frais	Carottes râpées Omelette Pâtes Fromage râpé Cocktail de fruits	
Mercredi	Carottes râpées Sauté de bœuf  à la provençale Frites – Haricots verts Fromage Fruit de saison	Surimi Paupiette de veau sauce curry Petits pois et riz Fromage Fruit de saison	Salade  fromagère Filet de poisson Boullgour  – Piperade Donut au sucre	
Jeudi	<b>Féié</b> 	Salade de tomates Poisson meunière Pommes persillées et épinards à la crème Fromage Glace	Betteraves rouges Pilons de poulet Poêlée de légumes Pommes boulangères Fromage Fruit de saison	
Vendredi	Haricots verts vinaigrette Chipolatas Compote de pommes – purée Tarte au flan	Pastèque Filet de poisson  sauce citron Riz – Brocolis Fromage Eclair	<b>Barbecue</b>	Cola Hamburger Potatoes / Salade Glace

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants.

Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.





Lundi

1 au 5 Août

Pastèque  
Lasagne bolognaise  
Crème dessert  
saveur vanille


8 au 12 Août

Céleri  rémoulade  
Poisson corn  
flakes   
Blé - Ratatouille  
Liégeois saveur  
chocolat


15 au 19 Août

Férié


22 au 26 Août

Salade de tomates   
Burger de veau  
Gratin de brocolis  
et pomme de terre  
Fromage blanc  
coulis

29 au 30 Août


Carottes râpées   
Brochette de  
volaille aux épices  
Taboulé - Crudités  
Petits suisses aux  
fruits

Mardi


Friand fromage  
Escalope de  
volaille sauce  
crème  
Jardinière de  
légumes  
Fruit de saison 

**Fermé**




Repas à Thème :  
Saveurs provençales

Pastèque à la fête  
Steak haché de  
poulet aux olives  
ratatouille- Pâtes   
Mousse citron

**Fermé**


Cola  
Hamburger  
Pommes rissolées  
– Salade   
Glace

Mercredi

Salade mêlée   
Filet de poisson  
 sauce matelote  
Julienne de  
légumes – Riz  
Fromage   
Gaufre

Macédoine de  
légumes  
Pâtes  
A la carbonara  
Fromage  
Glace

Radis  
Tomate farcie  
Riz   
Fromage   
Fruit de saison 


Melon  
Calamars à la  
romaine  
Riz  - Piperade  
Mousse au  
chocolat

Rosette  
Omelette sauce  
tomates  
Pâtes  
Fromage râpé  
Fruit

Jeudi



Tomate  
 vinaigrette  
Poulet rôti  
Frites  
Yaourt velouté  
fruit

Melon  
Cordon bleu  
Petits pois  
carottes –  
Pommes de terre  
Petit suisse sucré



Salade mêlée   
Jambon  
Frites  
Glace

**Barbecue**

Vendredi

Concombre  
 ciboulette  
Salade  
piémontaise  
Fromage   
Salade de fruits

Betteraves rouges  
Chili con carne  
Riz   
Fromage   
Fruit de saison 

Carottes râpées   
Filet de poisson   
sauce beurre blanc  
Pommes lamelles  
Haricots verts   
Crème dessert  
saveur caramel

Macédoine de  
légumes  
Rôti de porc  
Salade de  
pâtes   
Fromage   
Fruit de saison 

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.





Lundi

1 au 5 Août

Pastèque  
Lasagne bolognaise  
Crème dessert  
saveur vanille


8 au 12 Août

Céleri  rémoulade  
Poisson corn  
flakes   
Blé - Ratatouille  
Liégeois saveur  
chocolat


15 au 19 Août

Férié


22 au 26 Août

Salade de tomates   
Burger de veau  
Gratin de brocolis  
et pomme de terre  
Fromage blanc  
coulis

29 au 30 Août


Carottes râpées   
Brochette de  
volaille aux épices  
Taboulé - Crudités  
Petits suisses aux  
fruits

Mardi


Friand fromage  
Escalope de  
volaille sauce  
crème  
Jardinière de  
légumes  
Fruit de saison 

**Fermé**




Repas à Thème :  
Saveurs provençales

Pastèque à la fête  
Steak haché de  
poulet aux olives  
ratatouille- Pâtes   
Mousse citron

**Fermé**


Cola  
Hamburger  
Pommes rissolées  
– Salade   
Glace

Mercredi

Salade mêlée   
Filet de poisson  
 sauce matelote  
Julienne de  
légumes – Riz  
Fromage   
Gaufre

Macédoine de  
légumes  
Pâtes  
A la carbonara  
Fromage  
Glace

Radis  
Tomate farcie  
Riz   
Fromage   
Fruit de saison 


Melon  
Calamars à la  
romaine  
Riz  - Piperade  
Mousse au  
chocolat

Rosette  
Omelette sauce  
tomates  
Pâtes  
Fromage râpé  
Fruit

Jeudi



Tomate  
 vinaigrette  
Poulet rôti  
Frites  
Yaourt velouté  
fruit

Melon  
Cordon bleu  
Petits pois  
carottes –  
Pommes de terre  
Petit suisse sucré


Salade mêlée   
Jambon  
Frites  
Glace

**Barbecue**

Vendredi

Concombre  
 ciboulette  
Salade  
piémontaise  
Fromage   
Salade de fruits

Betteraves rouges  
Chili con carne  
Riz   
Fromage   
Fruit de saison 

Carottes râpées   
Filet de poisson   
sauce beurre blanc  
Pommes lamelles  
Haricots verts   
Crème dessert  
saveur caramel

Macédoine de  
légumes  
Rôti de porc  
Salade de  
pâtes   
Fromage   
Fruit de saison 

Les repas servis aux enfants sont équilibrés, variés et contribuent à l'éducation au goût des enfants. Quand un féculent accompagne un légume vert, il reste minoritaire dans l'assiette. Le pain fait partie de l'équilibre du repas et complète l'apport en glucides complexes.