

# Menus Chalifert Commission



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette framboise	Salade coquille basilic	Concombre et vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole
***	***	***	***	***
Chili sin carne et riz BIO 	Aiguillette de poulet sauce curry	Cordon bleu de dinde 	Chipolatas* SP : Merguez	Colin pané au riz soufflé 
***	SV : Omelette aux herbes	SV : Colin d'Alaska sauce provençale	SV : Saucisse de soja et blé	***
(plat complet)	Chou fleur	Torsades	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
***	***	***	***	***
Tomme noire	Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos	Coulommiers	Fromage frais nature Saint Morêt	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Purée pomme abricot	Fruit	Dessert lacté à boire saveur fraise	Cake coco et pépites de chocolat	Fruit
Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Pain et miel
Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Fromage blanc et confiture

\* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Menu 5C choix BASE / Nom du client :



Semaine du 14 au 18 juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Tomate et vinaigrette guacamole</p> <p>***</p> <p>Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)</p> <p>***</p> <p>Carottes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Mousse chocolat au lait °</p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc* jus aux herbes SP : Sauté de dinde jus aux herbes</p> <p>SV : Falafels aux pois chiche BIO</p> <p>***</p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature SIGY et sucre </p> <p>***</p> <p>Tarte flan</p>	<p>Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)</p> <p>***</p> <p>Beignet de poisson  </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Menu italien</b></p> <p></p> <p>Gaspacho de tomate</p> <p></p> <p>Sauce bolognaise de bœuf</p> <p>SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise</p> <p>***</p> <p>Coquillettes</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc stracciatella </p> <p></p>
	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Fruit</p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 21 au 25 juillet 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Rillette de thon	Gacamole et chips de maïs	Melon
***	***	***	***	***
Tajine marocain végétarien et boulghour BIO 	Roti de dinde au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)  	Pizza au fromage 
***	SV : Omelette au fromage	SV : Colin d'alaska sauce tomate	***	***
(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Bleu tendre	Fromage blanc de campagne et sucre	Bûchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Fromage fondu le Carré	Yaourt aux fruits
***	***	***	***	***
Fruit	Cake au yaourt	Fruit	Entremet chocolat	Smoothie ananas passion 
Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Briochette aux pépites de chocolat	Cookie pépites de chocolat	Biscuit sablé coco
Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Menu 5C choix BASE / Nom du client :

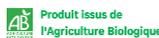


Semaine du 28 juillet au 1 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes et mayonnaïse	Tomate BIO et vinaigrette moutarde	Houmous de pois chiche	Melon	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde
***	***	***	***	***
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Rôti de dinde jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Colin sauce butternut et champignons
***	SV : Beignet stick mozzarella	SV : Beaufilet de Hoki sauce citron	SV : Saucisse soja et blé	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre	Purée de pomme de terre	Courgettes
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	Emmental BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Mimolette
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Jus de pomme	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Yaourt aux fruits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Menu 5C choix BASE / Nom du client :



Semaine du 4 au 8 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette framboise	Salade coquillette basilic	Concombre et vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole
***	***	***	***	***
Chili sin carne et riz BIO 	Aiguillette de poulet sauce curry	Cordon bleu de dinde 	Chipolatas* SP : Merguez	Colin pané au riz soufflé 
***	SV : Omelette aux herbes	SV : Colin d'Alaska sauce provençale	SV : Saucisse de soja et blé	***
(plat complet)	Chou fleur	Torsades	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
***	***	***	***	***
Tomme noire	Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos	Coulommiers	Fromage frais nature St Morêt	Yaourt nature et sucre
***	***	***	***	***
Purée pomme abricot	Fruit	Dessert lacté à boire saveur fraise	Cake coco et pépites de chocolat	Fruit
Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Pain et miel
Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Jus d'orange

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 11 au 15 aout 2025 **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne*	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)	Melon	<b>Menu italien</b> Gaspacho de tomate	<b>Férié</b>
***	***	***		
Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Sauté de porc* jus aux herbes SP : Sauté de dinde jus aux herbes	Beignet de poisson 	Sauce bolognaise de bœuf 	
***	SV : Falafels aux pois chiche BIO	SV : Crispidor emmental	SV : Sauce tomate lentilles façon bolognaise	
Carottes BIO 	Courgettes BIO 	Haricots verts	Coquillettes	
***	***	***		
Bleu tendre	Yaourt nature SIGY et sucre 	Petit fromage frais aux fruits	Gouda	
***	*** 	***		
Fruit	Fruit	Tarte flan	Fromage blanc stracciatella 	
Pain et beurre	Moelleux citron	Pain et confiture	Pain et bâton de chocolat	
Lait	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Lait	

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Semaine du 18 au 22 aout **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate et vinaigrette guacamole	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Rillette de thon	Taboulé	Melon
***	***	***	***	***
Lasagnes à la provençale 	Roti de dinde au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)  	Pizza  au fromage
***	SV : Omelette au fromage ***	SV : Colin d'alaska sauce tomate ***	***	***
(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
***	***	***	***	***
Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc de campagne et sucre	Bûchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Fromage fondu le Carré	Yaourt aux fruits
***	***	***	***	***
Mousse chocolat au lait °	Fruit	Fruit	Entremet chocolat	Smoothie  ananas passion
Pain et confiture	Pain et pâte à tartiner	Briochette aux pépites de chocolat	Cookie pépites de chocolat	Biscuit sablé coco
Fruit	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)



Menu 5C choix BASE / Nom du client :



Semaine du 25 au 29 aout - **Vacances scolaires Zone C**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes et mayonnaïse	Tomate BIO et vinaigrette moutarde	Houmous de pois chiche	Melon	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde
***	***	***	***	***
Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Rôti de dinde jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* <i>SP : Saucisse de volaille</i>	Colin sauce butternut et champignons
***	SV : Beignet stick mozzarella	SV : Beaufilet de Hoki sauce citron	SV : Saucisse soja et blé	***
***	***	***	***	***
(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre	Purée de pomme de terre	Courgettes
***	***	***	***	***
Fromage fondu vache qui rit	Emmental BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Mimolette
***	***	***	***	***
Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain et bâton de chocolat
Fromage blanc fruité	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

