

Ville de ronchin

Juillet 2025



Lundi

7 au 11 juillet

Salade de maïs
Jambon grillé
Piperade - Semoule 
 (Egréné VG à la piperade – Semoule)
Fruit de saison 

14 au 18 juillet

Férié



21 au 25 juillet

Taboulé
Poisson meunière 
(Crousti' fromage)
Epinards – Purée de pdt
Fruit de saison 

28 juillet au 1 août


 Céleri rémoulade
Galette quinoa provençale
Tomate rôtie – Macaronis 
Fromage 

Mardi

Duo de crudités
Filet de poisson 
sauce hollandaise
(Nems aux légumes)
 Brocolis – Riz
Yaourt aux fruits 


Melon
Raviolis aux légumes 
Fromage blanc 
coulis de fruits rouges

 Concombre vinaigrette
Alouette de bœuf au jus
(Gratin de quenelles nature)
Coquillettes  sauce tomate – Courgettes sautées
Fromage 

Gaspacho
 Hachis parmentier
(Parmentier végété)
Salade de fruits frais

Mercredi

Macédoine de légumes
Escalope de volaille
(Galette de soja)
sauce moutarde
Champignons – Purée de pdt
Salade de fruits frais

Salade de tomates 
Axoa de bœuf haché 
(Axoa à l'égréné végété)
Riz  - Ratatouille
Fromage

 Haricots verts vinaigrette
Emincé de porc aux épices tex-mex
(Pané de blé tomate mozzarella)
Poêlée de légumes – Pommes de terre
Fruit de saison 

 Carottes râpées
Escalope de dinde sauce chorizo
(Omelette) 
Riz  à l'espagnole (poivrons, tomates)
Liégeois

Jeudi


Pastèque
Salade de pâtes 
composée aux œufs durs 
(Pâtes, tomates, maïs, haricots verts, œufs durs)
Gaufre

 Betteraves à la vinaigrette
Beignets de calamars sauce tartare
(Onion rings)
Pommes de terre – Haricots beurre
Fruit de saison 


Macédoine de légumes
Croque-fromage gratiné à la béchamel
Salade fraîcheur
Fromage blanc 

Betteraves à la bulgare 
Poisson aux amandes 
(Boulettes sarrasin lentilles)
Ratatouille – Semoule 
Fruit de saison 

Vendredi

 Céleri aux pommes
 Bœuf sauce échalotes
(Nuggets végété)
Pommes de terre rissolées – Petits pois
Fromage 

Quiche aux légumes
Assiette anglaise
(Œufs durs  mayonnaise)
Salade de pommes de terre  - Crudités 
Fruit de saison

Safari culinaire, direction l'Afrique

Samoussa aux légumes
Poulet yassa 
(Oignons et citron)
 Falafels sauce blanche)
Riz jaune –  Carottes aux épices
Rocher coco

Pastèque
Hot dog
(Hot dog knock végété)
Potatoes – Salade de tomate et maïs
Yaourt à la fraise 

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements

