

VILLE DE RONCHIN

AOÛT 2026

Le menu dont tu es le Héros. Cette semaine les enfants de l'école Jean Moulin proposent




Lundi

Du 3 au 7 août





Salade Lorette
(mâche, céleri, betteraves)
Rôti de porc jus au thym
 (Carré boulgour
épeautre et légumes)
Flageolets à la tomate
 Fruit de saison 

VÉGÉTARIEN

Du 10 au 14 août

Salade de tomates
Galette de pois et blé
sauce épices douces
Légumes couscous –
 Semoule
Petit fromage frais
  nature





Du 17 au 21 août

Céleri rémoulade
 Poisson (Galette
boulgour et pois chiches
à l'orientale) sauce curry
Pommes de terre –
Petits pois 
Fromage blanc brisures
  de biscuits





Du 24 au 28 août

 Betteraves vinaigrette
échalote
 Pâtes à la bolognaise
(Pâtes à la bolognaise
d'égréné de pois)
 Carottes
 Fruit de saison 

Mardi

Mélon
 Filet de poisson sauce
beurre blanc
(Saucisse pois et blé +
sauce)
Pommes de terre
sautées – Carottes 
 Fromage 

Salade de riz au thon
Tarte 3 fromages
Salade composée
Compote de fruits sans
sucre ajouté

Samoussa de légumes
Filet de poulet rôti sauce
moutarde légère
 (Omelette)
Cœur de blé – Haricots
verts 
 Fruit de saison 

VÉGÉTARIEN

 Concombre 
Pané fromager
Purée de patates
douces – Tomates
cuites
Crème vanille

Mercredi

Taboulé
Aiguillettes de poulet à la
crème
(Galette panée aux petits
légumes)
Champignons – Riz
Salade de fruits



*Animation du chef : vos
recettes qui rassemblent*

Pastèque
Hot dog
(Hot dog vegeknak
de blé)
Potatoes – Cruautés
Liégeois chocolat

Tomates vinaigrette
Daube de bœuf
(Boulettes de blé
tomate basilic)
 Pâtes – Courgettes 
 Fromage 

 Carottes râpées 
Mijoté de poisson 
 (Omelette)
Riz façon cantonaise –
Poêlée de légumes
 Yaourt nature 


Jeudi

Macédoine de légumes
Hachis parmentier
(Parmentier égréné de
pois) 
Salade
 Fromage blanc 

Toast fromager
 Filet de poisson
(Quenelles nature)
sauce aurore
 Pâtes – Brocolis
 Fruit de saison 



VÉGÉTARIEN


Duo melon et
concombre
Chili Sin Carne
Riz
Yaourt brassé nature
 


Pastèque
Sauté de dinde
(Galette quinoa à la
provençale)
Ratatouille – Semoule 
Fromage (cheddar)

Vendredi

VÉGÉTARIEN
Crêpe au fromage
Salade de pâtes 
composée aux œufs
durs (Pâtes, tomates,
maïs, haricots verts, 
œufs durs)
 Fruit de saison 

 Carottes râpées 
Axoa de bœuf*
(Axoa de lentilles)
Piperade – Riz
Beignet au chocolat

Salade fromagère
Jambon
(Saucisse pois et blé)
 Carottes – Purée de
pommes de terre
Compote de fruits sans
sucre ajouté

Repas à thème
« La salade en fête »
Salade composée
(maïs et gruyère)
Hamburger
(Burger pois et blé)
Salade – Potatoes
 Salade de fruits 

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

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*Axoa de bœuf : plat basque mijoté à base de poivrons