

VILLE DE RONCHIN

JUILLET 2026




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

Lundi



Du 6 au 10 juillet

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

Du 13 au 17 juillet

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



Du 20 au 24 juillet

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


Du 27 au 31 juillet

 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

FÉRIÉ

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

 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 – Crudités
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


Quiche aux légumes
 Filet de poisson
(Quenelles nature)
sauce aurore
 Pâtes – Brocolis
 Fruit de saison


 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

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

 Carottes râpées
Axa de bœuf*
(Axa 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

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