

Menu de JUILLET 2025

[V] Végétarien
[L] Produits locaux
[VF] Viande Française
[FM] Fait maison
[B] Biologique



giberville
ma ville

SERVICE SCOLAIRE / RESTAURATION (AGLAE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07 MELON PATES A LA BOLOGNAISE [VF] GLACE	08 PIQUE-NIQUE	09 PIQUE-NIQUE	10 TOMATE MOZZA ROTI DE BŒUF [VF] HARICOTS VERTS [B] FROMAGE FRUIT	11 PASTEQUE PIEMONTAISE [FM] SALADE MOELLEUX CHOCOLAT [FM]
14 RILLETTE DE SARDINES [FM] MERGUEZ [VF] PATES [B] ENTREMET [FM]	15 FRIAND FROMAGE BOULETTES DE LEGUMES [V] BROCOLIS GRATINES [FM] FRUIT DE SAISON	16 PATE DE CAMPAGNE [L] BLANQUETTE [FM] DE POISSON RIZ [B] COUPE MASCARPONE [FM]	17 SURIMI MAYO CROQUE- MONSIEUR [FM] SALADE YAOURT [B]	18 CONCOMBRE A LA CREME [FM] FISH & CHIPS FROMAGE FRUIT DE SAISON
21 CAROTTES RAPEES [FM] TORTILLAS [VF] A LA VOLAILLE FROMAGE BLANC [L]	22 FRIAND AU FROMAGE DOS DE LIEU [L] PDT Persillées FRUIT DE SAISON	23 PIQUE-NIQUE	24 PAMPLEMOUSSE NUGGETS [V] RATATOUILLE/SEMOULE [FM] FROMAGE SALADE DE FRUITS [FM]	25 PIQUE-NIQUE
28 BURGER [FM] FRITES [L] GLACE	29 PIQUE NIQUE	30 SALADE MELEE TARTE AUX FROMAGES [FM-V] ECLAIR CHOCOLAT	31 SARDINES au beurre POISSON A LA BORDELAISE RIZ [B] FROMAGE FRUIT DE SAISON	01 RADIS Beurre POULET Rôti [L] HARICOTS BEURRE [B] MOUSSE CHOCOLAT [FM]

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons....)
Tous les pains proposés dans nos menus sont des produits locaux

