



RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÈ - JUILLET 2026



A.L.S.H.				
lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
		Menu Végétarien Pastèque Croque chèvre/épinards Salade verte Fromage blanc Bio Muffin aux pépites de chocolat	Tomates vinaigrette Chipolatas (roulé végétal) Semoule/ratatouille Camembert Bio Fruit de saison	PIQUE-NIQUE Melon Sandwich au jambon ou rillettes de thon Chips Pik et croq Barre glacée (type Mars)
lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Radis au beurre 1/2 sel Steak haché Pâtes Bio Emmental Bio Fruit de saison	Salade verte au maïs Sauté de dinde Courgettes poêlées Comté AOP Compote pomme/abricots	Concombres à la crème Filet de colin sauce citronnée Riz Petit suisse nature Bio Fruit de saison	Repas "DOSSIER TOP SECRET" Batons de décriptage à croquer Drones furtifs grillés Micro-puces énergétiques Carré de protection blindé Perles de transmission secrètes	Menu végétarien Salade de tomates Tajine de légumes Semoule Bio Fromage au choix Fruit de saison Bio
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
FERMETURE DE LA RESTAURATION	FETE NATIONALE	Pastèque Emmincé de dinde kébab Frites Yaourt à la vanille Bio Fraises	Menu Végétarien Salade grecque Tortellonis aux 3 fromages Epinards à la crème Tome blanche Fruit de saison	Radis au beurre Rôti de dinde froid Taboulé Saint Paulin Mousse au chocolat
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
Œufs mayonnaise Filet de poulet grillé à la provençale Haricots verts Bio persillés Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Menu végétarien Salade tomates/maïs Lasagnes aux légumes Édam Compote Bio	Salade de melon, pastèque Jambon blanc (Jambon végétal) Purée de pommes de terre Yaourt Bio "les 2 vaches" Fruit de saison	Salade verte au maïs Filet de hoki sauce ciboulette Riz basmati Fromage de chèvre Esquimau à la vanille	Concombres sauce bulgare Rôti de bœuf Salade de pâtes Fromage blanc Bio Nectarine
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Menu végétarien Carottes râpées Steak fromager Brocolis Bio Fromage au choix Crème au chocolat	Chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Boulgour Bio Camembert Bio Fruit de saison	Patêque Omelette au fromage Poêlée de légumes du jardin ** Camembert Bio Barre glacée	Melon Poulet froid Salade de riz Yaourt nature Tarte fine aux pommes	Tomates mozzarella Filet de poisson pané/citron Carottes vichy Bio Yaourt aux fruits Salade de fruits frais

La responsable peut être amenée à modifier les menus selon les approvisionnements
 Vacances scolaires

* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Menu validé par une diététicienne selon les recommandations du GEMRCN *
 Aide UE à destination des écoles

