

JUILLET

MENU GREVE
 Selon la possibilité, des repas **chauds** ou **froids** peuvent être proposés les jours de grève.
 Vous pouvez retrouver les menus servis sur le site de la Ville de Talence => Menus des écoles



ZOOM SUR : Petit-déj vitaminé avec les fruits rouges ! 🍷
 Durant l'été, les **framboises, myrtilles, mûres** ou **groseilles** sont au top. Un bol de fruits rouges accompagné de fromage blanc au petit-déj ou au goûter, et hop : énergie, fibres et bonne humeur garanties ! On les choisit de saison et français, locaux si possible, et **on peut même les congeler** pour en profiter plus longtemps.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 6 JUILLET AU 10 JUILLET				
06/07/2026 PAIN BIO 1 Pâté de campagne* 1+3 Haut de cuisse de poulet 9 Poêlée de légumes Bio 1+9 Fromage Bio 7 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8	07/07/2026 PAIN BIO 1 Melon charentais Bio Boulettes de pois chiche Bio 1 Quinoa Bio Fromage Bio 7 Crumble de pommes 1+7+8 Goûter : . 1+3+7+8	08/07/2026 PAIN BIO 1 Salade de perles Bio 1+3+7+10+12 Escalope viennoise 1+3+7 Purée d'épinards Bio 1+7 Yaourt aromatisé Bio 7 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8	09/07/2026 PAIN BIO 1 Salade de radis Bio 7+10+12 Tajine de mouton 8+12 Semoule Bio 1 Fromage Bio 7 Compote pommes pêches Bio Goûter : . 1+3+7+8	10/07/2026 PAIN BIO 1 Tomates Bio mozzarella 7+10+12 Filet de colin sauce citron 2+4+7+14 Haricots plats Bio Dessert maison 1+3+7+8 Goûter : . 1+3+7+8
SEMAINE DU 13 JUILLET AU 17 JUILLET				
13/07/2026 PAIN BIO 1 Coleslaw Bio 3+7+9+10 Merguez 7 Lentilles Bio 9+12 Petit Suisse aromatisé Bio 7 Tarte aux pommes Bio 1+3+7+8 Goûter : . 1+3+7+8	14/07/2026 JOUR FÉRIÉ	15/07/2026 PAIN BIO 1 Macédoine Bio vinaigrette 10+12 Kebab de volaille 1+12 Crispy Cubes 1 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8	16/07/2026 PAIN BIO 1 Melon vert Bio Sauté de veau Marengo 7+9+10+12 Carottes Bio Vichy 7 Liégeois vanille 7 Dessert maison 1+3+7+8 Goûter : . 1+3+7+8	17/07/2026 PAIN BIO 1 Betteraves Bio crémeuses 7+10+12 Lasagnes Bio de la mer 1+2+4+7 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8
SEMAINE DU 20 JUILLET AU 24 JUILLET				
20/07/2026 PAIN BIO 1 Salade grecque Bio 4+10+12 Kefta d'agneau au jus corsé 1+6+12 Écrasé de brocolis Bio 1+7 Brownie 1+3+6+7 Goûter : . 1+3+7+8	21/07/2026 PAIN BIO 1 Pamplemousse Bio et sucre 1+9+11 Riz aux courgettes Bio Fromage Bio 7 Ananas au sirop Goûter : . 1+3+7+8	22/07/2026 PAIN BIO 1 Salade façon pot-au-feu Bio 1+9+10+12 Fromage blanc Bio au miel 7 Dessert maison 1+3+7+8 Goûter : . 1+3+7+8	23/07/2026 PAIN BIO 1 Tomates cerises 12 Poulet rôti 1 Pâtes Bio 1+7 Flan chocolat 1+3+7+8 Goûter : . 1+3+7+8	24/07/2026 PAIN BIO 1 Fish'n'Chips 1+4+7 Salade de haricots verts Bio 10+12 Fromage Bio 7 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8
SEMAINE DU 27 JUILLET AU 31 JUILLET				
27/07/2026 PAIN BIO 1 Surimi mayonnaise 1+3+4+7+9+10+14 Moussaka Bio 1+7+9 Fromage Bio 7 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8	28/07/2026 PAIN BIO 1 Carottes Bio râpées 10+12 Blanquette de légumineuses Bio 9+12 Semoule Bio 1 Fromage Bio 7 Compote de pommes Bio Goûter : . 1+3+7+8	29/07/2026 PAIN BIO 1 Melon jaune Bio 9+12 Rôti d'épaule d'agneau 1+3+10+12 Salade de blé Bio Crème caramel 7 Goûter : . 1+3+7+8	30/07/2026 PAIN BIO 1 Cake maison 1+3+7+8 Sauté de volaille au curry 9 Courgettes Bio 9 Yaourt à boire Bio 7 Fruit de saison Bio Goûter : . 1+3+7+8	31/07/2026 PAIN BIO 1 Concombre Bio à la menthe 7+10+12 Dos de colin sauce miel piquillos 2+4+7 Piperade Bio 12 Riz au lait Bio 1+7 Goûter : . 1+3+7+8

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs mayonnaise³⁺¹⁰.

L'origine (naissance, élevage, abattage) des viandes servies dans les restaurants est indiquée sur le site de la Ville de Talence.



L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 30 avril 2026