

Menus du mois de juillet 2026

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



Lundi 29	Mardi 30 - - menu végétarien	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Salade de betteraves Steack haché Frites Camembert - fruit	Salade coleslaw Tortellinis ricotta épinards Yaourt aromatisé Fruit	Macédoine de légumes Cordon bleu Duo de carottes, chou-fleur Pastel de nata	Chips Pain bagnat au thon Yaourt à boire à la fraise Fruit	Carottes râpées Filet de cabillaud sce blanche Haricots verts très fins AB Saint-Paulin - compote
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09 - menu végétarien	Vendredi 10
Friand au fromage Boulettes de bœuf jus de veau Carottes Vichy AB Glace petit pot choco - fruit	Salade de radis Paëlla au poulet Fromage de chèvre Fruit	Salade de lentilles Escalope de dinde Brocolis AB à la crème Flan pâtissier	Salade verte Lasagnes végétariennes Saint-Nectaire - fruit	Salade de tomates et concombre Pavé de merlu sauce aux herbes Petits pois, carottes Vache qui rit - compote AB
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade crétoise Emincé de dinde sauce crème Chou-fleur persillé Yaourt vanille AB - fruit	Férié	Concombre à la crème Tajine boulettes d'agneau Semoule Camembert - fruit	Pastèque Cuisse de poulet aux oignons Frites Glace petit pot fraise - fruit	Saucisson sec / tomates, maïs Gratin de pennés au saumon Tarte au chocolat
Lundi 20	Mardi 21 - menu végétarien	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Pizza Boulettes de bœuf forestière Épinards à la crème Yaourt au fruit - fruit	Œuf dur Pané épinards, fromage Carottes Vichy AB Crème caramel aux œufs - fruit	Macédoine de légumes Bœuf aux carottes Brie Pastèque	Concombre à la crème Escalope de poulet Purée de pomme de terre Entremet vanille - fruit	Céleri rémoulade Brandade de poisson Glace petit pot chocolat Fruit
Lundi 27	Mardi 28 - menu végétarien	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Nems aux légumes Financière de dinde Courgettes catalanes Mangue au sirop - fruit	Carottes râpées Raviolis cinq fromages Yaourt Pastèque	Salade de tomates Cuisse de poulet sce provençale AB Riz pilaf Compote de pommes - fruit	Betteraves vinaigrette Couscous au poulet Semoule Flan caramel - melon	Salade de pâtes Poisson pané Haricots blancs à la tomate Entremet chocolat - fruit

Viande - poisson - œuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau