

Les plats sont
cuisinés avec des
produits frais à la
cuisine centrale.
Certains cuissons sont à
basse température

Menus établis avec
60% de produits
durables et de qualités
dont 40% bio. Pain bio
tous les jours

Menus du 06 au 31 JUILLET 2026



Les menus peuvent être
modifiés en fonction des
modalités d'approvisionnement
liées au transport des denrées
ou pour toute autre raison.

Semaine du 06 au 10 juillet

	Lundi 06	Mardi 07 Repas végétarien	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Concombre à la crème	Carottes à l'orange	Brochettes melon et tomates	Terrine de campagne	Salade du Soleil (maïs, poivrons, tomates)
	Kébab (poulet, épices, tomates, oignons)	Pâtes au pesto tomates, olives, mozza	Pilons de poulet	Poisson pané	Chipolatas Merguez
	Salade verte	Salade verte	Lentilles vinaigrette	Tomates provençales	Frites
		Edam		Emmental	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre au sucre	Fruit de saison	Glace à l'eau
Goûters *	Lait Céréales	Yaourt à boire Biscuit	Compote à boire Biscuit	Gâteau maison	Pain Fromage

Semaine du 13 au 17 juillet

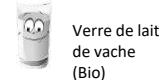
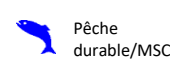
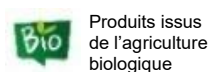
	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16 Repas végétarien	Vendredi 17 Repas Hawaïen
			Pastèque	Radis beurre	Salade Hawaïenne (riz, surimi, crevettes, tomates)
			Roulé à la Russe (Jambon de dinde, macédoine)	Wrap (tomates, œuf, st-moret)	Poulet Huli Huli (ananas, gingembre, citron vert, soja)
	Fermé	Férié	Chips	Salade verte	Riz au lait de coco
			Cantal		Gâteau maison
			Yaourt aromatisé	Fruit de saison	
			BN	Pain Barre de chocolat	Fruit Biscuit

Semaine du 20 au 24 juillet

	Lundi 20 Tout en vert	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Salade de haricots verts	Toasts de beurre de sardines	Carottes au Cantal	Dips de légumes	Melon Charentais jambon cru
	Tarte aux épinards	Wok de bœuf	Poisson frais de la criée	Côte de porc au thym	Boudin aux oignons
	Salade verte	Nouilles	Brocolis braisés	Frites	Riz créole
				Brie de Meaux	Buchette de chèvre
	Entremet pistache	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Donuts au chocolat
Goûters *	Pain Confiture	Chocolatine Fruit	Gâteau maison	Gaufre	Entremet Vanille Biscuit

Semaine du 27 au 31 juillet

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29 Repas végétarien	Jeudi 30	Vendredi 31 Amérique
	Oignons rings	Salade composée (pâtes, cervelas, tomates)	Pastèque	Melon Charentais	Toasts de cheddar en salade
	Pizza Peppéroni	Filet de colin pané	Tourte (pommes de terre, champignons)	Chicken wings	Rib's de porc sauce barbecue
	Salade verte	Ratatouille	Salade verte	Potatoes	Maïs grillé
		Tomme de Savoie		St Nectaire	Pancakes sauce chocolat
	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Banana Split	
	Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Compote à boire Biscuit	BN Lait fraise



Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours