





les menus de ma cantine



du 13 au 31 juillet 2026

Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Tomates vinaigrette Rougail saucisse Riz créole Fromage Nectarine	FÉRIÉ	Taboulé Poisson pané Carottes à la crème Yaourt aromatisé	Concombre ail & fines herbes Rosbeef froid Purée de patate douce Fromage Fraises	Betteraves Torsades mexicaines  Salade verte Fromage Glace citron-fruit rouges

Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Œufs durs vinaigrette Escalope crème estragon Petits pois à la française Fromage Prunes	Cocktail de pamplemousse Pâtes farcies au fromage  Salade verte Petit suisse sucré	Chou blanc & carottes râpées Jambon braisé Haricots verts sautés Crème dessert vanille	Melon Poisson meunière Pommes de terre vapeur Fromage Brownie & crème anglaise	Saucisson à l'ail Rosbeef froid Macaronis Fromage Nectarine

Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Radis-beurre Torsades au saumon Salade verte Fromage Pêche	Betteraves à la crème Rôti de dindonneau Frites Yaourt aromatisé	Melon Poisson au beurre blanc Gratin de courgettes Entremets chocolat	Rillettes de porc Rôti de bœuf Carottes émincées Fromage Pastèque	Concombre fromage blanc Aubergines-tomate ricotta  Riz Glace cône au chocolat

 Tous les fruits et les légumes (à l'exception des pdt vapeur) ainsi que les pâtes, le fromage et les yaourts sont issus de l'agriculture biologique

 Indication Géographique Protégée : concerne le riz | Le pain servi aux enfants est « produit de qualité »