








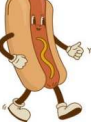


MENUS SCOLAIRES JUILLET 2026

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

* plat de substitution

MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 juillet 2026	Piémontaise aux œufs Rôti de dinde Haricots verts Fromage Fruit	Betteraves * Chipolatas Blé Yaourt Compote	 Pastèque Rôti de bœuf Carottes en rondelles Yaourt Fruit	Bande fromage Poisson colin Epinards béchamel Fromage Fruit	Concombres Boulettes tomate basilic Semoule Petit suisse Eclair au chocolat
Du 13 au 17 juillet 2026	 Oeuf dur mayonnaise Gigot agneau Flageolets Yaourt Fruit	FÉRIÉ	Salade de pommes de terre Nuggets végétal Pâtes Fromage Fruit	 Tomates Paupiette de veau Brunoise de légumes Tomme blanche Liégeois chocolat	Céleri Poisson filet de lieu Chou fleur Yaourt Biscuit
Du 20 au 24 juillet 2026	 Macédoine Poisson pané Brocolis Yaourt Compote	Feuilleté Escalope de veau Pdt fondante aux épices Fromage Fruit	Carottes rapées * Roti porc Poêlée de légumes Yaourt Fruit	 Melon Omelette fromage Petits pois carottes Fromage Crème chocolat	 Salade Lasagne bolognaise Fromage Glace
Du 27 au 31 juillet 2026	Pamplemousse Poisson dos de colin Duo courgettes Fromage Compote	Salade coleslaw Tortellinis aux fromages Yaourt Fruit	 Radis et son beurre *Cervelas Orloff Purée Fromage Liégeois vanille/caramel	Paté en croûte Chili con carné Riz Yaourt Fruit	 * Hot dog Rosbeef Mélange de légumes Fromage Fruit



Jour de pain Bio



Produit issus de l'agriculture Biologique

Loca : Produits Locaux



Filière France



Label Rouge : Produit de Qualité supérieure



Bleu Blanc Cœur : Quand la terre est respecté, quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit bien