

MENUS • JUILLET 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10 juillet	Melon Haché de veau ♥ Haricots beurre Ananas rôti chantilly	Pique-nique	Guacamole Tartelette provençale au chèvre Salade Fromage blanc aux fraises	Pique-nique	Salade de tomate Moules au curry Frites Moelleux au chocolat
Du 13 au 17 juillet	MENU BASQUE  Charcuterie (lomo) Poulet basquaise Riz Fromage blanc & confiture de cerise	FÉRIÉ	Betteraves au Saint-Moret Brochette de porc ♥ Haricots verts Tarte fine aux pommes	Pique-nique	Piemontaise Poisson au citron Ratatouille ♥ Fromage ♥ Fruit
Du 20 au 24 juillet	Carottes râpées Pâtes bolognaise gruyère Glace	Barbecue	Caviar de courgettes Quiche aux légumes Brownie crème anglaise	Friand au fromage Boulettes d'agneau Légumes façon tajine ♥ Compote biscuit	Salade composée Poisson au beurre blanc Pommes de terre vapeur ♥ Fromage ♥ Fruit
Du 27 au 31 juillet	♥ Rillettes de thon Steak haché Haricots beurre Fromage blanc Spéculoos	Pique-nique	Céleri remoulade Gratin de poisson Mousse aux fruits rouges	Pique-nique	Pastèque Raviolis épinards-ricotta Salade de fruits ♥ Biscuit

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français.
Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Repas végétarien

Vacances scolaires