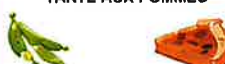
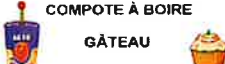




Au menu, repas comme un grand

≡ JUILLET 2026 ≡



MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET	LUNDI 06 JUILLET	MARDI 07 JUILLET	MERCREDI 08 JUILLET	JEUDI 09 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
ŒUF MACÉDOINE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE OU GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE PETITS POIS CAROTTES POMMES DE TERRE KIRI TARTE AUX POMMES 	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE  SEMOULÉ / COURGETTES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON 	<u>PIQUE NIQUE</u> PAN BAGNAT: THON, SALADE VERTE, TOMATE, ŒUF CHIPS  FROMAGE COMPOTE À BOIRE GÂTEAU 	SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE OU STICK DE MOZZARELLA JARDINIÈRE DE LÉGUMES ST MORET FRUIT DE SAISON 	SALADE DE LAITUE ET CAROTTES POISSON À LA CRÈME  PURÉE VERTE KIRI CHÈVRE FRUIT DE SAISON 	SALADE NIÇOISE (haricots verts, tomate, pomme de terre, thon, œuf) STEAK HACHÉ OU STEAK DE QUINOA BOULGOUR / CAROTTES CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON 	MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE POULET À LA HONGROISE OU BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ PÂTES / RATATOUILLE COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON 	RADIS BEURRE BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN RIZ BIO / BROCOLIS  CAMEMBERT FRUIT DE SAISON PAIN MAÏS 
LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET	LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET
MELON POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE  BÂTONNIÈRE DE LÉGUMES / RIZ CRÉOLE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ 	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS OU TARTE AUX LÉGUMES ÉPINARDS / POLENTA SAMOS  FRUIT DE SAISON	SALADE CŒUR DE LAITUE LASAGNES GRATINÉES OU LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS CAROTTES BABYBEL FRUIT DE SAISON	SALADE DE CONCOMBRES STEAK HACHÉ OU CROUSTI FROMAGE HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE SAUTÉES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON 	TABOULÉ ÉMINCÉ DE BŒUF MARENGO OU OMELETTE AUX FINES HERBES POMMES CAMPAGNARDE / RATATOUILLE BRIE FRUIT DE SAISON PAIN DE SEIGLE 	SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER OU HACHIS AU POISSON BROCOLIS COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON 	RADIS BEURRE CUBES DE COLIN AUX CÉRÉALES SAUCE TARTARE CÉRÉALES GOURMANDES / RATATOUILLE RONDÉLÉ COMPOTE MAISON 
JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET	LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET	
SALADE ORIENTALE (poivrons, tomates, concombres, lentilles, jus de citron) COUSCOUS AU POULET OU COUSCOUS AU POISSON CHAVROUX ABRICOTS 	COURGETTES RAPÉES AU BASILIC CAPPELLETTIS 4 FROMAGES HARICOTS VERTS BIO  VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON 	PÂTÈQUE  FALAFELS SAUCE À LA GRECQUE PURÉE PATATES DOUCES ET CAROTTES GOUDA À LA COUPE FRUIT DE SAISON	GUACAMOLE ET TOMATES FAJITAS BŒUF OU GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS HARICOTS ROUGES CRÈME / GRUYÈRE RAPÉ PURÉE POMME ANANAS Menu mexicain GALETTE DE BLÉ PAS DE BAGUETTE 	CÉLERI RÉMOULADE COURGETTE FARCIE OU TOMATE VÉGÉTALE BOULGOUR BIO / COURGETTES SAUTÉES YAOURT BIO  FRUIT DE SAISON 	CAROTTES CITRONNÉES CORDON BLEU DE DINDE OU CORDON VÉGÉTARIEN BROCOLIS / PÂTES ST MORET FRUIT DE SAISON 	SALADE DE HARICOTS VERTS POISSON MEUNIÈRE SAUCE REMOULADE  RATATOUILLE / RIZ CRÉOLE EMMENTAL FRUIT DE SAISON 	



Nos recettes sont
élaborées avec soin



Des produits frais
et de saison



Des menus équilibrés
pour bien grandir



Des produits bio
régulièrement
proposés



Le menu peut être
modifié selon les
approvisionnements

