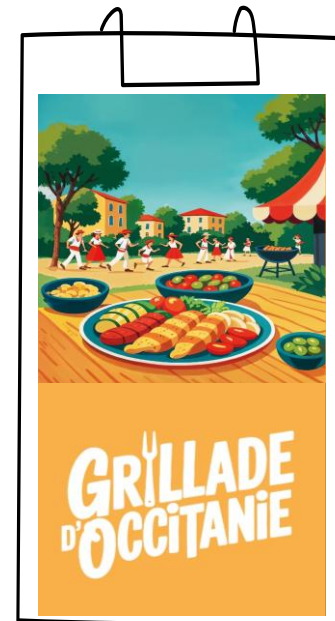




	S28 - vacances scolaires Du 6 au 10 juillet 2026	S29 - vacances scolaires Du 13 au 17 juillet 2026	S30 - vacances scolaires Du 20 au 24 juillet 2026	S31 - vacances scolaires Du 27 au 31 juillet 2026
LUNDI	Melon Cordon bleu Blé bio / Abricot bio	Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, tomates, épice mélange mexicain) Poulet bio rôti aux herbes (Haut de cuisse bio) Ratatouille / Pomme bio	Salade de pâtes au baissic (pâtes torsades, baasilic, vinaigrette) Beignets de calamars à la romaine Brocolis à la béchamel / Liégeoise chocolat	Taboulé oriental Palet de patate douce Courgettes St Nectaire (coupe) Pêche bio
MARDI	Salade de blé basilic (blé, tomates, concombres, basilic) Tarte tomate chèvre Courgettes Bûche de chèvre bio (coupe) Glace vanille chocolat (timballe)	FERIE	/ Sauté de veau sauce paprika Carottes Munster (coupe) Nectarine bio	Friand au fromage Colin poêlé au beurre Blé à l'italienne / Prunes
MERCREDI	GRILLADE OCCITANE / Chipolatas bio* *SP Œufs durs mayonnaise Salade de riz provençale (riz, maïs, tomates) Gouda bio (coupe) Crème au chocolat	Macédoine mayonnaise Picoussel (galette aveyronnaise à base d'œuf, farine, blettes, oignons) Purée de pommes de terre Emmental (coupe) Fian vanille nappé caramel bio	Salade de tomates Pilon de poulet bio Potatoes Yaourt aromatisé /	Carottes râpées Pâtes à la bolognaise (coquillettes) et fromage râpé (Plat complet) Fromage blanc bio + crème de marrons /
JEUDI	Salade marocaine (tomates et concombres) Couscous de boulettes de bœuf bio Semoule / Salade de fruits au sirop	Houmous de chef tortillas Colin meunière Haricots verts / Melon bio	Salade verte Tortillas de blé (tomate, maïs, fromage) sauce blanche (plat complet) Fromage râpé Brownie au haricots rouges du chef	Pastèque Emincé de poulet bio sauce yassa Pommes de terre rissolées / Purée pomme-banane bio
TOUS LES JOURS CHOCOLAT	/ Filet de lieu sauce normande Pommes de terre Yaourt fermier nature sucré Brownie du chef	Tomates mozzarella Pâtes à la carbonara* (pennes) et fromage râpé *SP: carbonara de saumon (plat complet) / Pannacotta du chef aux fruits rouges	Melon Jambon blanc* *SP Œufs durs mayonnaise Coquillettes / Glace bâtonnet vanille	/ Picadillo de bœuf bio à la cubaine Riz bio Pointe de brie (coupe) Crème dessert caramel
	Entrée de la semaine : Salade de pois chiches Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Salade d'haricots verts Légumes de la semaine : Purée de courgettes	Entrée de la semaine : Macédoine mayonnaise Légumes de la semaine : Haricots verts



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Recette du Chef

FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles
 Frais Epicierie Surgelé
* Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.