







Enfants

Menu de la semaine N° 27 du 29/06/26 au 03/07/26

LUNDI 29 JUIN	MENU DU CHEF MARDI 30 JUIN 	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
Radis beurre	Salade de riz camarguaise	Salade de tomates au basilic	Pizza	Salade verte vinaigrette
Lentilles bolognaise	Rôti d'agneau au jus	Steak hachés avec ketchup	Poisson marinière 	Quenelle à la tomate
Pâtes semi complète	Haricots beurre persillés	Frites	Ebly	Courgettes locales en gratin 
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage portions	Yaourt	Fromage à la coupe
Yaourt au citron	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Tarte aux griottes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Pain Barre de chocolat		

Menu de la semaine N° 28 du 06/07/26 au 10/07/26

LUNDI 06 JUILLET	MENU DU CHEF MARDI 07 JUILLET 	MERCREDI 08 JUILLET	JEUDI 09 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
Croque fromage	Tomates cerises	Salade de perles aux fruits de mer 	Concombre bulgare	Radis/Beurre
Œufs dur sauce guacamole	Saumonette mayo froide 	Pilon de poulet rôti	Boulette végé à la tomate	Rôti de veau
Caponata	Salade de pomme de terre	Duo de carottes	Céréales gourmandes	Crispy cubes aux herbes
Fromage blanc	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse
Mélange de fruits rouges	Coupelle Arlequin	Glace	Crème dessert vanille	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Glace Bichoco	Goûters : Yaourt à boire Pain au lait	Goûters : Fruit de saison Madeleine	Goûters : Fruit de saison Marbré	Goûters : Pain Fromage

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio

Produit local

Label rouge

Label pêche durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture

Label Certification Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur

Fait Maison

