

Enfants

Menu de la semaine N° 29 du 13/07/26 au 17/07/26

LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET FÉRIÉ	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
Salade de tomates/mozza		Taboulé	Carottes local râpées 	Roulé au fromage
Rillettes de Thon 		Dahl de lentilles corail	Émincé de bœuf basquaise	Tortillas oignons pomme de terre
Haricots verts en salade		Courgettes local sautées	Pâtes semi complète	Ratatouille
Fromage à la coupe		Yaourt framboise du Trièves 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Éclair au chocolat		Fruit de saison	Glace	Fruit de saison
Pain		Pain	Pain	Pain
Goûters : Fruit de saison Glace		Goûters : Pain Fromage	Goûters : Brioche Fruit de saison	Goûters : Compote Brownies

Menu de la semaine N° 30 du 20/07/26 au 24/07/26

LUNDI 20 JUILLET	MENU DU CHEF MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
Radis beurre	Salade verte	Quiche au fromage	Salade de pomme de terre	Melon
Rôti de dinde froid	Poisson sauce citron 	Émincé de veau	Maquereaux à la moutarde 	Steak du fromager
Tarte aux légumes	Gratin d'aubergine au parmesan	Poêlée de légumes	Haricots beurre persillés	Gratin de pâtes semi complète
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit de saison	Donuts	Salade de fruit	Fruit de saison	Glace
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Glace Compote	Goûters : Fruit de saison Petit suisse aux fruits	Goûters : Pain Fromage	Goûters : Crêpes Pâte à tartiner	Goûters : Fruit de saison Moelleux Citron

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



Seniors

Menu de la semaine N° 29 du 13/07/26 au 17/07/26

LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET FÉRIÉ	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
Salade de tomates/mozza		Taboulé	Carottes local râpées 	Roulé au fromage
Rillettes de Thon 		Dall de lentilles corail	Émincé de bœuf basquaise	Tortillas oignons pomme de terre
Haricots verts en salade		Courgettes local sautées	Pâtes semi complète	Ratatouille
Fromage à la coupe		Yaourt framboise du Trièves 	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Éclair au chocolat		Fruit de saison	Glace	Fruit de saison
Pain		Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 30 du 20/07/26 au 24/07/26

LUNDI 20 JUILLET	MENU DU CHEF  MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
Radis beurre	Salade verte	Quiche au fromage	Salade de pomme de terre	Melon
Rôti de dinde froid	Poisson sauce citron 	Émincé de veau	Maquereaux à la moutarde 	Steak du fromager
Tarte aux légumes	Gratin d'aubergine au parmesan	Poêlée de légumes	Haricots beurre persillés	Gratin de pâtes semi complète
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit de saison	Donuts	Salade de fruit	Fruit de saison	Glace
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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



