
























Semaine 28	lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	merc 8/07 - MENU VEGETARIEN	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Entrée	Courgettes râpées 	Feuilleté aux fromages	Melon 	salade de tomates + concombres	Taboulé
Plat principal	Jambon grill  	rôti de bœuf  	Pizza aux légumes 	Poisson	Moussaki  
Accompagnement	Coquillettes	Poêlée de légumes	Salade verte 	Courgettes a la provencale 	Tomme des Charentes 
Produit laitier	Yaourt vanille	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	edam	Brie AOP	Abricots 
Dessert		Pêche 	Mousse aux fruit rouges	Flan patissier	
Semaine 29	lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Entrée				Charcuterie*	Tomates + mozzarella 
Plat principal			Journée à thème	Poulet aux épices  	Poisson
Accompagnement	Fermé	Férié	Salade bar	Haricot vert persillé 	Riz
Produit laitier				Comté AOP	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert				Nectarine 	Crème vanille
Semaine 30	lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	ven 24/07 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Melon 	Quiche aux légumes 	Gaspacho 	Carottes râpées	Salade de riz
Plat principal	Saucisse  	Rôti de veau  	Poisson du jour	Dinde au curry  	Omelette
Accompagnement	Frites	Purée de carottes	Poêlée de courgettes 	Pâtes	Poêlée de légumes 
Produit laitier	Chèvre	Saint Albray	Camembert	Crème chocolat*	Saint Nectaire (AOP)
Dessert	Glace*	Nectarine 	tarte aux fruits 		Abricots 
Semaine 31	Lun 27/07 - MENU VEGETARIEN	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Entrée	Salade haricot vert		Concombre basilic 	Salade verte et feta 	Salade de lentilles
Plat principal		Journée à thème		Poisson	rôti de boeuf  
Accompagnement	Lasagnes aux légumes 	Salade bar	Spaghetti bolognaise	Riz	salade composée 
Produit laitier	Petit suisse		Yaourt fruits	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Cantal (AOP)
Dessert	Prune 			Ile flottante*	Pêche 

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Fruits, légumes frais bio et autres produits bio  produits fabriqués localement  Origine des viandes : France   DU Union Européene UE

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard

Produits de saison

