























SEMAINE 28	TYPE	PLAT
Lundi 6 Juillet 2026	DEJEUNER	Melon Charentais Calamar à la romaine Riz pilaf BIO Edam BIO Clafoutis aux cerises Flûte BIO
		
	GOÛTER	Yaourt à boire Nectarine Madeleine
Mardi 7 Juillet 2026	DEJEUNER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche Jambon de poulet Poisson à la mayonnaise (s/v) Pommes de terre froides Petit suisse Pêche* BIO Flûte BIO
		
	GOÛTER	Pâte à tartiner Compote berlingot Flûte BIO
Mercredi 8 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade de concombres Pois chiches à la tomate Semoule végétale Bûchette aux laits mélangés Melon Charentais Flûte BIO
		
	GOÛTER	Candy'up à la vanille Cookie Abricot
Jeudi 9 Juillet 2026	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup Roulé de kamaboko (s/v) Salade de lentilles Yaourt aromatisé Muffin fourré au caramel beurre salé Flûte BIO
		
	GOÛTER	Emmental* BIO Jus d orange Pêche jaune Flûte BIO
Vendredi 10 Juillet 2026	DEJEUNER	Salade verte Cheeseburger Fishburger (s/v) Pommes noisettes Ketchup Fromage blanc à la vanille Pastèque Flûte BIO
		
	GOÛTER	Candy'up au chocolat Madeleine Abricot

Menu Froid

*Aide UE à destination des écoles

(s/v) Substitut sans viandes
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus
et les origines des viandes.