




SEMAINE 29

Lundi 13 Juillet 2026

TYPE

DEJEUNER

PLAT

SALADE Niçoise
 Dos de colin meunière
 Julienne de légumes et PDT
 Petit suisse
 Pastèque
 Flûte BIO 



GOUTER

Yaourt gourde
 Gaufrette à la vanille
 Abricot

Mardi 14 Juillet 2026




Mercredi 15 Juillet 2026

DEJEUNER

MENU VEGETARIEN



MENU FROID

Taboulé
 Flan de courgettes
 Tartare de Tomate
 Yaourt aux fruits mixés
 Melon Charentais
 Flûte BIO 




GOUTER

Jus d orange
 Tarte au chocolat
 Pomme

Jeudi 16 Juillet 2026

DEJEUNER



Salade de tomates à la fête
 Paëlla
 Paëlla au poisson (s/v)
 Ptit Louis
 Abricot
 Flûte BIO 

Candy'up à la fraise
 Nectarine Régional
 Cookie



Vendredi 17 Juillet 2026

DEJEUNER

MENU CHAUD/FROID



Salade verte aux croûtons
 Omelette au fromage
 Pepinette au bouillon de légumes
 Pastèque
 Petit pot de glace

Flûte BIO 
 Samos
 Nectarine Régional
 Jus de pomme
 Flûte BIO 



BONNES VACANCES!

(s/v) Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Aide UE à destination des écoles et établissements scolaires.