

BONNES VACANCES




SEMAINE 30

Lundi 20 Juillet 2026

TYPE

DEJEUNER

PLAT

Radis en rondelles
Filet de poulet meunière
Dos de colin meunière (s/v) 
Purée de patate douce
Yaourt aromatisé
Nectarine Régional 
Flûte BIO 





GOUTER

Candy'up au chocolat
Barre de céréale pomme et raisin
Abricot


Mardi 21 Juillet 2026

DEJEUNER

Salade de pommes de terre et thon mayonnaise
Nuggets de poisson
Epinards à la béchamel
Rondelé nature
Melon vert d Espagne 
Flûte BIO 



GOUTER



Jus d orange
Confiture/beurre
Nectarine Régional
Flûte BIO 

Mercredi 22 Juillet 2026

DEJEUNER

MENU FROID



Salade Alaska
Rôti de veau à la mayonnaise
Poisson à la mayonnaise (s/v)
Carottes râpées 
Fromage blanc aux éclats de galette
Flûte BIO 

GOUTER



Jus de pomme
Beignet fourré au chocolat
Abricot

Jeudi 23 Juillet 2026

DEJEUNER



MENU VEGETARIEN



Gaspacho tomates et concombres
Bolognaise végétale et haricot rouge
Semoule végétale
Camembert* BIO 
Glace thé pêche
Flûte BIO 



GOUTER

Tartare nature
Compote berlingot
Flûte BIO
Salade à la catalane
Jambon blanc
Œuf dur (s/v) 
Salade douceurs
Petit yoco à boire
Abricot
Flûte BIO 



Vendredi 24 Juillet 2026

DEJEUNER

MENU FROID

GOUTER

Jus de pomme
Fromage pick et croc
Melon vert d Espagne

(s/v) Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Aide UE à destination des écoles.
Des modifications peuvent être effectuées.