

# MENU


## Semaine 28 du 6 juillet au 10 juillet 2026

### Lundi

#### REPAS

- Salade de concombre
- Sauté de dinde  
- Riz 
- Laitage
- Fruit de saison

#### MIXE



- Purée de carottes
- Mixé de dinde
- Laitage 

#### GOÛTER

- Pain
- Laitage

### Mardi

#### REPAS

- Salade de crudités 
- Omelette de pommes de terre
- Haricots verts persillés 
- Laitage
- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de bœuf
- Laitage 

#### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### Mercredi

#### REPAS

- Salade de tomates
- Jambon
- Pâtes 
- Laitage
- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de courge
- Mixé de porc
- Laitage 

#### GOÛTER


- Pain
- Laitage

### Jeudi

#### REPAS

- Taboulé  
- Saucisse de volaille 
- Courgettes à la crème 
- Laitage
- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de volaille
- Laitage 

#### GOÛTER


- Brioche
- Laitage

### Vendredi

#### REPAS

- Salade de pommes de terre 
- Carottes râpées
- Rillettes de thon 
- Laitage 
- Fruit de saison

#### MIXE

- Purée de céleri
- Mixé de colin
- Laitage 

#### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 29 du 13 juillet au 17 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERMÉ

FÉRIÉ

### REPAS

- Salade de crudités 
- ~~~~~
- Quiche au fromage
- Haricots verts 
- ~~~~~
- Laitage 
- ~~~~~
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de jambon
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain
- Emmental

### REPAS

- Salade de pâtes  
- ~~~~~
- Chipolata de dinde
- Aubergines sauce 
-  tomates
- ~~~~~
- Laitage
- ~~~~~
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de dinde
- Laitage 


### GOÛTER

- Biscuit
- Yaourt

### REPAS

- Salade de tomates
- ~~~~~
- Colin à la provençale  
- Riz 
- ~~~~~
- Laitage 
- ~~~~~
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de carottes
- Mixé de colin
- Laitage 

### GOÛTER

- Pain
- Camembert

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 30 du 20 juillet au 24 juillet 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

### REPAS

- Feuilleté au fromage
- Courgettes en persillade
- Semoule
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de jambon
- Laitage

### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### REPAS

- Salade de crudités
- Pommes de terre sautées sauce fromage
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de carottes
- Mixé de veau
- Laitage

### GOÛTER

- Pain
- Emmental

### REPAS

- Salade de pâtes
- Escalope viennoise
- Ratatouille
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de panais
- Mixé de dinde
- Laitage

### GOÛTER

- Cake
- Laitage

### REPAS

- Salade de tomates
- Côte de porc grillée
- Lentilles
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courge
- Mixé de bœuf
- Laitage

### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

### REPAS

- Salade de riz
- Poisson pané
- Petits pois
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée d'haricots verts
- Mixé de colin
- Laitage

### GOÛTER

- Pain
- Saint Morêt

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350

# MENU

## Semaine 31 du 27 juillet au 31 juillet 2026

Lundi

### REPAS

- Jambon
- Poêlée de légumes
- Pommes de terre vapeur
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de petits pois
- Mixé de poulet
- Laitage

### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

Mardi

### REPAS

- Salade de crudités
- Pâtes
- Bolognaise
- Fromage râpé
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée d'épinards
- Mixé de bœuf
- Laitage

### GOÛTER

- Pain
- Laitage

Mercredi

### REPAS

- Salade de riz
- Sauté de porc
- Salsifis
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de panais
- Mixé de jambon
- Laitage

### GOÛTER

- Brioche
- Laitage

Jeudi

### REPAS

- Salade de concombre
- Rôti de veau au jus
- Lentilles
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de carottes
- Mixé de veau
- Laitage

### GOÛTER

- Biscuit
- Laitage

Vendredi

### REPAS

- Salade de tomates
- Colin sauce citron
- Semoule
- Laitage
- Fruit de saison

### MIXE

- Purée de courgettes
- Mixé de colin
- Laitage

### GOÛTER

- Pain
- Laitage

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350