









































lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Salade bulgare  Steak haché de veau sauce tomate  Macaronis au beurre  Petits-suisseaux aux fruits  assortiment de compotes.	Fusilli en salade nordique  Emincé d'omelette tomate  Courgettes en gratin  Saint-nectaire  Nectarine	Céleri rémoulade au curry  Sauté d'agneau aux épices  Boulgour bio.  Yaourt nature lait entier bio  Pastèque bio. 	Salade tomates mozzarella  Poulet sauté basquaise.  Poêlée de trio de légumes au pesto  Mini Babybel BIO.  Quatre-quarts chocolat	Betteraves au cumin  Colin à l'orientale  Semoule  Vache qui rit  Melon
lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Coquillettes en salade  Sauté d'agneau aux herbes  Ratatouille  Yaourt aux fruits  Nectarine	Salade antiboise  Saumon sauce à l'oseille  Purée de pommes de terre  Chanteneige  Melon	Salade de pommes de terre  Omelette au fromage  Carottes sautées ail et persil  Fromage blanc au lait entier nature  Prunes	Carottes râpées aux raisins secs  Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne  Riz pilaf  Comté  assortiment de compotes	Taboulé bio.  Rôti de bœuf sauce forestière  Brocolis persillés  Edam  Pêche
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Macédoine fromage blanc  Saumon rôti.  Pommes de terre rôties à l'ail et persil  Yaourt à la vanille  Abricots	Férié	Concombre au fromage blanc  Gratin de raviolis aux légumes  Fromage blanc au lait entier sucré  assortiment de compotes	Tomates vinaigrette  Sauté d'agneau aux petits oignons  Riz aux poivrons  Cantal  Nectarine	Salade méditerranéenne  Poulet rôti  Petits pois aux oignons  Boursin nature  Pêche
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
Concombre aux fines herbes  Omelette provençale  Boulgour  Emmental  Melon	Salade de riz  Colin sauce basilic  Courgettes sautées  Petit-suisse nature au lait entier  Pastèque 	Betteraves au cumin  Rôti de bœuf sauce forestière  Pommes de terre au four  Yaourt aux fruits  Nectarine	Salade italienne  Poulet rôti piperade  Haricots verts en persillade  Gouda  Banane	Macédoine fromage blanc  Tajine d'agneau aux pruneaux  Semoule aux épices  Camembert bio.  Abricots
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été	Vacances d'été

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 viande de porc français	 viande bovine française	 volaille française	 viande d'agneau français	 végétarien
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 pêche durable msc	 fruit ou légume cru	 Appellation d'origine protégée
					 féculent

