



MENUS SCOLAIRES

lundi 6 au vendredi 31 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 6 au vendredi 10 juillet	Betteraves Bio sauce moutarde à l'ancienne Saucisse de porc CE2 sauce façon rougail Riz Bio créole Saint Nectaires AOP Melon	Taboulé estival (semoule Bio) Paupiette au veau FR sauce provençale Caottes CE2 au romarin Vache qui rit Bio Pêche	Salade iceberg vinaigrette au pesil Hamburger végétarien et ketchup Pommes de terre country Compte fraîche pomme Bio framboise	Tomates vinaigrette au balsamic Rôti de dinde FR mayonnaise Salade de pommes de terre, tomate et maïs Yaourt sucré régional Abricot	Concombre vinaigrette au persil Brandade de poisson MSC Tomme noire IGP Clafoutis aux cerises
du lundi 13 au vendredi 17 juillet	Carottes Bio râpées vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR sauce au thym Petits pois CE2 au bouillon Mimolette Bio Compote pomme Bio		Taboulé à la menthe (semoule Bio) Meunière de colin MSC et citron Courgettes à la béchamel Yaourt nature Nectarine	Salade iceberg vinaigrette aux herbes Effiloché de porc FR sauce façon poutine Frites Cheddar râpé Gâteau au sirop d'érable (farine Bio)	Houmous Salade façon César Cantal AOP Banane Bio
du lundi 20 au vendredi 24 juillet	Melon jaune Chipolatas VPF sauce barbecue Chips Camembert Bio Donuts	Salade de pommes de terre et maïs vinaigrette au persil Falafel sauce tomate Haricots beurre persillés Yaourt nature régional Abricots	Concombre vinaigrette au fromage blanc Oeuf dur sauce tartare Taboulé (semoule Bio) Gouda Bio Pêche	Salade de coquillettes Bio tomates et maïs vinaigrette aux oignons rouges Cordon bleu de volaille FR Ratatouille Pont l'évêque AOP Prune	Tomates vinaigrette au balsamique IGP Dos de colin d'Alaska MSC sauce au curry Riz Bio créole Tomme Blanche Gâteau aux fruits rouges (farine Bio)
du lundi 27 au vendredi 31 juillet	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'ail Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes Yaourt nature régional Melon	Salade de perles, tomates, maïs vinaigrette balsamique IGP Poisson pané 100% filet MSC et citron Epinards béchamel Saint Nectaire AOP Nectarine	Pastèque Rôti de dinde FR sauce façon cocktail Salade de riz, tomates, maïs Tomme noire IGP Crème dessert vanille	Salade Iceberg vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise VBF Yaourt à boire Cake du chef aux pêches (farine Bio)	Batônnetts de carottes et concombre sauce façon cocktail Sandwich pain de mie, thon, macédoine et mayonnaise Tortillas de blé Fromage Compote gourde
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 