

Semaine 28 : du 7 au 11 juillet 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien	MERCREDI pique-nique	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Tomates / coeurs de palmier	Pastèque		Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Nuggets végé	Sandwich américain poulet	Poisson pané	Pâtes à la Carbonara
	Pommes paillasson	Trio de légumes	Chips	Purée	
PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Glace	Gateau	Yaourt à boire	Fruit	Fromage blanc
GOÛTER	Pain au maïs, fromage frais, jus de fruit	Brioche, beurre, fruit	Baguette viennoise, miel, jus de fruit	Pain aux céréales, confiture, jus de fruit	Crêpes, pâte à tartiner, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 29 : du 15 au 18 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI pique-nique	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Jour FÉRIÉ	Betterave / Feta		Saucisson à l'ail	Melon
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Poisson	Sandwich Jambon/beurre	Escalope de dinde	Chipolatas
 PRODUIT LAITIER		Riz 	Chips	Haricots verts	Purée
 DESSERT		Beignet	Compote	Fruit	Yaourt 
 GOÛTER		Pain aux céréales, beurre, jus de fruit	Brioche, confiture, fruit	Pain au maïs, fromage frais, jus de fruit	Baguette viennoise, beurre, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 30 : du 21 au 25 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Pique-nique	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pomelos	Oeuf mayonnaise	Tomates cerise		Tomate / maïs
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Poulet	Sandwich Rillettes	Boulette d'agneau à l'orientale	Jambon braisé
	Blé	Petits pois	Chips	Jardinière de légumes	Semoule
 PRODUIT LAITIER			Fromage	Fromage	
 DESSERT	Panna Cotta coulis de framboise	Liégeois chocolat	Fruit 	Fruit 	Glace
 GOÛTER	Pain au maïs, beurre, jus de fruits	baguette viennoise, confiture, lait	pain aux céréales fruit	Baguette moulée, pâte à tartiner, fruit	Brioche, confiture, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 31 : du 28 juillet au 1^{er} août 2025

	LUNDI	MARDI végétarien 	MERCREDI pique-nique	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Taboulé	Radis roses		Melon
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolata	Steack végétal	Sandwich jambon beurre	Émincé de porc	Escalope de volaille
	Purée	Haricots verts	Chips	Riz	Pâtes
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	Fromage	
 DESSERT	Fruit	Petits suisses	Fruit 	Glace	Fruit
 GOÛTER	Brioche, compote, jus de fruit	Baguette viennoise, beurre, jus de fruits	Pain aux céréales, compote, lait	Baguette moulée, fromage frais, fruit	Brioche, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.