


















Menu

DU 13 au 17 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE			taboulé 	Melon	Riz thon maïs
 PLAT PRINCIPAL		14 JUILLET	Filet meunière 	Tajine de légumes 	Rôti de porc sauce poivre   
 ACCOMPAGNEMENT			Haricots verts 	Semoule 	lentilles
 PRODUIT LAITIER				Emmental	camembert 
 DESSERT			Yaourts aux fruits  <u>Goûter</u> Abricots Madeleine fourré	Flan au caramel <u>Goûter</u> Gâteau petit écoliers banane	Glace <u>Goûter</u> Pain confiture



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

