



Semaine n° 28 : du 06 au 10 Juillet 2026

Vacances scolaires	VEGETARIEN	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Carotte râpée vinaigrette	Semoule fantaisie	Concombre ciboulette	Salade de riz, maïs, poivron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Pizza au fromage	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
PRODUIT LAITIÉ		Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Pomme	Flan vanille	Purée pomme pêche verveine	Moelleux vanille	Nectarine
GOÛTERS		Madeline Yaourt aromatisé Compote pomme ananas	Abricots Petit beurre Fromage blanc sucré	Pain Emmental Banane	Pain Confiture Fromage blanc aux fruits	Fourrandise à la fraise Yaourt nature sucré Compote pomme banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade de lentilles : lentilles, tomate, échalote

Semaine n° 29 : du 13 au 17 Juillet 2026

Vacances scolaires	Fête nationale	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Macédoine mayonnaise		Tomate au basilic		Salade de lentilles	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Raviolis au bœuf <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>		Parmentier de poisson à la provençale		Bouchées de blé panées	Saucisse sauce rougail <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska sauce rougail</i>
PRODUIT LAITIÉ		Coulommiers		Emmental		Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT		Pomme		Liégeois chocolat		Banane	Purée pomme pêche
GOÛTERS		Muffin au chocolat Yaourt aromatisé Abricots		Pain Chocolat Compote pomme fraise		Pain Edam Nectarine	Pomme Madeleine Fromage blanc aux fruits

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



MENUS FOIX

Semaine n° 30 : du 20 au 24 Juillet 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pomme de terre sauce tartare	Gaspacho	PIQUE NIQUE		Concombre et fêta à la menthe	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Croq blé épinards</i>	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon <i>S/viande S/porc : Salade Marco Pain</i>	Melon Sandwich club Poulet Chips Emmental Banane		Tajine de légumes aux figues	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIÉ	Ratatouille	***			Semoule BIO	Haricots verts braisés
DESSERT	Fraidou	Yaourt nature sucré			***	Fromage frais au sel de Guérande
GOÛTERS	Pomme	Abricot			Moelleux à la fleur d'oranger	Smoothie pomme griotte
	Pain Chocolat Abricots	Nectarine Fourrandise chocolat Fromage blanc aux fruits	Banane Petit beurre Yaourt aromatisé		Pain Confiture Fromage blanc sucré	Pain Edam Compote pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs
Salade bicolore : carotte, radis rose

Semaine n° 31 : du 27 au 31 Juillet 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	PIQUE NIQUE		Melon	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce curry	Tomate Sandwich club Emmental crudités Chips Emmental Barre de céréales		Riz à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Nuggets de blé</i>
PRODUIT LAITIÉ	*** <i>S/viande S/porc : Macaronis</i>	Carottes BIO braisées			***	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>
DESSERT	Fondu président	Yaourt aromatisé			Brie	Fromage frais sucré
GOÛTERS	Crème dessert vanille	Banane			Purée pomme pêche	Madeleine
	Pain Pâte à tartiner Pomme	Pain St Môret Compote poire	Nectarine Brownie Yaourt nature sucré		Abricots Sablé des Flandres Fromage blanc sucré	Pain Emmental Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

