


VACANCES ÉTÉ 2026 du 20 au 31 juillet 2026


Menu- Cuisine Verniolle

(Les menus sont sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENDREDI 24 JUILLET
Betterave bio à l'échalote Saucisse de Toulouse à l'ancienne / Calamars à la romaine sauce béarnaise Purée de pomme de terre Samos	Taboulé à l'orientale Nuggets de filet de colin Épinard à la béchamel Melon	Asperge au surimi sur lit de salade Aiguillette de poulet au citron / Lasagne à la provençale aux lentilles et emmental bio Beignet de brocoli Yaourt brassé au fruit mixé	PIQUE NIQUE Tomate mozzarella - Pain Jambon blanc / Œuf dur Chips nature Gâteau sec moelleux au citron Pastèque	Terrine forestière cornichon / Carotte râpée Boulette de boeuf sauce tomate / Boulette de soja à la tomate et au basilic Penne bio à l'emmental Nectarine
Prince pocket Jus multivitaminé	Quatre-quarts Jus d'orange	Cake marbré au chocolat Jus de pomme	Grande galette pur beurre Jus multivitaminé	Confiture artisanale abricot Jus d'orange
LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENDREDI 31 JUILLET
Melon Merlu Sauce bonne femme Riz thaï Saint Morêt	Feuilleté au fromage Brochette de poulet médina Haricot vert extra fin persillé Yaourt nature entier sucré	Quiche lorraine / Salade de tomate Sauté de dinde à la tomate et chorizo / Moussaka au boeuf Semoule couscous bio Pastèque	PIQUE NIQUE Salade de taboulé et dés de brebis - Pain Rôti de dinde / Bâtonnet de surimi Chips nature Petit beurre Nectarine	Salade de blé sauce gribiche Escalope de dinde viennoise en plein filet Chou romanesco Glace sundae vanille caramel
Brioche aux pépites de chocolat Jus de pomme	Cake marbré au chocolat Jus multivitaminé	Gâteau sec moelleux au citron Jus d'orange	Prince pocket Jus de pomme	Confiture artisanale abricot Jus multivitaminé