



VACANCES ÉTÉ 2026 du 6 au 17 juillet 2026

Menu- Cuisine Verniolle

(Les menus sont sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI 6 JUILLET	MARDI 7 JUILLET	MERCREDI 8 JUILLET	JEUDI 9 JUILLET	VENDREDI 10 JUILLET
Melon Merlu sauce bonne femme Riz thaï Saint Moret	Feuilleté au fromage Brochette de poulet médina ou Poisson meunière Haricot vert extra fin persillé Yahourt nature entier sucré	Quiche lorraine ou salade de tomate Sauté de dinde tomate et chorizo ou moussaka au bœuf ou Croustillant au cheddar Semoule couscous bio Pastèque	PIQUE NIQUE Salade de taboulé et dés de brebis - petit pain Rôti de dinde ou bâtonnet de surimi Chips nature Petit beurre - Nectarine	Salade de blé sauce gribiche Escalope de dinde viennoise en plein filet ou feuilleté au fromage de chèvre Chou romanesco Glace sundae vanille caramel
Brioche aux pépites de chocolat - Jus de pomme	Prince pocket Jus multivitaminé	Cake marbré au chocolat Jus d'orange	Gâteau sec moelleux au citron Jus de pomme	Confiture artisanale abricot Jus multivitaminé
LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENDREDI 17 JUILLET
Salade verte bio Escalope de dinde à la crème ou aiguillette de colin panée au fromage Pomme noisette Petot suisse au fruit		Melon Cordon végétal à la tomate Chou fleur à la béchamel Emmental	Cœuf dur mayonnaise Steack haché de bœuf ou saucisse végétale aux herbes Purée de carottes Barre glacée mars	Salade de tomate Sauté de poulet sauce basquaise ou lamelle d'encornet en persillade Riz long de camargue Compote pomme allégée
Grande galette pur beurre Jus de pomme	FERIE	Brioche aux pépites de chocolat Jus multivitaminé	Gâteau sec moelleux au citron Jus d'orange	Confiture artisanale fraise Jus de pomme