

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 6 juillet au 10 juillet Vacances scolaires C11 S1	Croissillon à l'emmental Chipolata Ratatouille Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR G : Gaufre/ compote pomme	<u>Repas froid</u> Poulet rôti Salade de riz repas Crème vanille Fruit de saison BIO SV: œufs durs G : madeleines coquille /Petits suisses nature sucrés	Melon Charentais BIO Seiche à la Provençale Tagliatelles Fromage blanc sur lit de fruit G : Pain/Barre chocolat/Fruit	<u>Menu Végétarien / repas froid</u> Œuf dur Salade de pommes de terre repas Tomme blanche Fruit de saison G : Langue de chat/Fruit/Fromage blanc à la vanille	Salade verte de saison Tomate farcie Gnocchis poêlés Yaourt BIO nature sucré Petit beurre SP : Tomate farcie sans porc SV: Tomate provençale G : Pain/Kiri/Fruit
Semaine 29 Du 13 juillet au 17 juillet Vacances scolaires C11 S2	Quiche lorraine Filet de colin MSC pané Brocolis sautés St Paulin Fruit de saison BIO SP/SV : Pizza G : Pain/Beurre/Yaourt aromatisé	Jour Férié - 14 juillet Fête Nationale	<u>Menu Végétarien / repas froid Pic Nic</u> Tomate PN Sandwich Vache qui rit Chips Compote en gourde Langue de chat G : Brownie/Yaourt à boire/Fruit	<u>Repas froid</u> Emincé de dinde snacké Pan bagnat crudités et mayo Kiri Fruit de saison SV: Omelette G : Gaufrettes vanille/Fruit/Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas froid</u> Salade de pâtes repas Jambon blanc Fruit de saison BIO Flan pâtissier SP /SV : Œuf dur G : Roulé à la fraise/Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 20 juillet au 24 juillet Vacances scolaires C11 S3	<u>Repas froid</u> Melon Charentais BIO Sandwich Jambon de dinde Salade de riz repas Yaourt aromatisé SV: Sandwich Vache qui rit G : Pain/Beurre/fruit	<u>Repas froid</u> Poulet rôti Salade de perles au surimi repas Moelleux chocolat Crème anglaise SV: œufs durs G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Trio de crudités Filet de hoki MSC sauce safranée Coquillettes Cantal AOP Compote BIO pomme G : Pain/Confiture/Flan caramel	<u>Menu Végétarien / repas froid</u> Omelette nature maison Salade de blé repas Yaourt à boire Fruit de saison Palmier G : Pain/Saint Bricet/Compote BIO pomme abricot	Salade verte de saison Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé BIO Fruit de saison SV : Sauce tomate G : Gâteau fourré chocolat/Petits suisses aromatisés
Semaine 31 Du 27 juillet au 31 juillet Vacances scolaires C11 S4	Taboulé Filet de colin MSC au basilic Haricots verts sautés Kiri Fruit BIO de saison G : Pain/Confiture/Fromage blanc nature sucré	<u>Repas froid</u> Tomates BIO vinaigrette Roti de bœuf Chips Yaourt BIO nature Miel proposé à part Langue de chat G : Pain/Chanteneige/Fruit	Concombre sauce bulgare Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison SV : Sauce tomate G : Crumble aux pommes/Yaourt à la vanille BIO	<u>Repas froid</u> Sandwich jambon beurre Salade de riz repas Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO SP: Sandwich jambon de dinde SV: Sandwich vache qui rit G : Pain/Petit Louis/Fruit	<u>Menu Végétarien / repas froid</u> Pizza Salade repas boulghour et lentilles BIO Mini cabrette BIO Flan au caramel G: madeleine coquille / Compote pomme abricot

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menus du 6 au 31 juillet 2026

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupinContact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 6 juillet au 10 juillet Vacances scolaires	Friand au fromage	Repas froid Poulet rôti Salade de riz repas Crème vanille Fruit de saison BIO	Melon Charentais BIO Cordon bleu de dinde Tagliatelles Fromage blanc sur lit de fruit	Menu Végétarien / repas froid Jambon blanc Salade de pommes de terre repas Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte de saison Tomate farcie Gnocchis poêlés Yaourt BIO nature sucré Petit beurre
	SP : Poulet rôti LR			SP: Jambon de dinde	SP: Tomate farcie sans porc
	G : Petit beurre /compote pomme	G : Gaufrette vanille /Petits suisses nature sucrés	G : Pain/Barre chocolat/Fruit	G : Langue de chat/Fruit/Fromage blanc à la vanille	G : Pain/Kiri/Fruit
Semaine 29 Du 13 juillet au 17 juillet Vacances scolaires	Pizza au fromage Steak haché de bœuf Brocolis sautés St Paulin Fruit de saison BIO	Jour Férié - 14 juillet Fête Nationale	Menu Végétarien / repas froid Pic Nic Tomate PN Sandwich Vache qui rit Chips Compote en gourde Langue de chat	Repas froid Emincé de dinde snacké Pan bagnat crudités Kiri Fruit de saison	Repas froid Salade de pâtes repas Jambon blanc Fruit de saison BIO Petit beurre SP: Jambon de dinde
	G : Pain/Beurre/Yaourt aromatisé		G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt à boire/Fruit	G : Gaufrettes vanille/Fruit/Yaourt aux fruits mixés	G : pain/ confiture/Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 20 juillet au 24 juillet Vacances scolaires	Repas froid Melon Charentais BIO Sandwich Jambon de dinde Salade de riz repas Yaourt aromatisé	Repas froid Poulet rôti Salade de perles SANS surimi repas Gâteau fourré au chocolat Fruit de saison	Trio de crudités Steak haché de bœuf Coquillettes Cantal AOP Compote BIO pomme	Menu Végétarien / repas froid Jambon de dinde Salade de blé repas Yaourt à boire Fruit de saison Palmier	Salade verte de saison Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé BIO Fruit de saison
	G : Pain/Beurre/fruit	G : Pain/Six de Savoie/Fruit	G : Pain/Confiture/Flan caramel	G : Pain/Saint Bricet/Compote BIO pomme abricot	G : Gâteau fourré chocolat/Petits suisses aromatisés
Semaine 31 Du 27 juillet au 31 juillet Vacances scolaires C11 S4	Taboulé Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Kiri Fruit BIO de saison	Repas froid Tomates BIO vinaigrette Roti de bœuf Chips Yaourt BIO nature Miel proposé à part Langue de chat	Concombre viniagrette Macaronade au bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison	Repas froid Sandwich jambon beurre Salade de riz repas Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO SP: Sandwich jambon de dinde	Menu Végétarien / repas froid Pizza Salade repas boulgour et lentilles BIO Mini cabrette BIO Flan au caramel
	G : Pain/Confiture/Fromage blanc nature sucré	G : Pain/Chanteneige/Fruit	G : Crumble aux pommes/Yaourt à la vanille BIO	G : Pain/Petit Louis/Fruit	G : Gaufrette vanille / Compote pomme abricot

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements