

Menus scolaire et alsh du 6 au 17 juillet 2026



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
06 / 07	betteraves cuites	poulet et son jus	frites	Camembert *	pêche * et autres fruits de saison
mardi			repas végétarien		
07 / 07	melon *	lasagne de légumes	salade verte		compote de fruits
mercredi					
08 / 07	batavia, mimolette et noix*	escalope de poulet	petits pois carottes	fromage blanc*	fraises * et autres fruits de saison
Jeudi					
09 / 07	Concombre *	poisson du jour échalotes	riz	coulommiers *	glace
Vendredi			repas végétarien		
10 / 07	tomates *	Wok de pates		edam*	boudoir crème anglaise
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					
Lundi					
13 / 07	rillettes	poisson meuniere	poêlée bretonne	tome catalane *	nectarine * et autres fruits de saison
Mardi					
14 / 07	ferié				
Mercredi			repas végétarien		
15 / 07	pastèque	Parmentier de lentilles salade verte * (non assaisonnée)		brie *	banane* et autres fruits de saison
Jeudi					
16 / 07	concombre *	sauté de bœuf aux oignons	carotte		semoule au lait
Vendredi					
17 / 07	harcicots verts à la vinaigrette	sauce carbonara	pates	Emmental rapé	pomme* et autres fruits de saison
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles