

Menus scolaire et alsh du 20 au 31 juillet 2026



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi		repas végétarien			
20 / 07	piemontaise végétarienne	pizza aux fromages	salade verte		nectarine * et autres fruits de saison
mardi					
21 / 07	accras	colombo de poulet	riz creoles		glace
mercredi					
22 / 07	salade de tomate maïs concombre	rôti de porc sauce moutarde	lentilles	st nectaire*	compote
Jeudi		repas végétarien			
23 / 07	macédoine de légumes	pates aux pesto rouge		Emmental rapé	banane * et autres fruits de saison
Vendredi					
24 / 07	pastèque *	poisson	brocolis		cocktail de fruits
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					
27 / 07	carotte rapées	aiguillette de volaille à la crème	Haricot vert	st paulin	abricots* et autres fruits de saison
Mardi		repas végétarien			
28 / 07	tomates(bio) mozzarella	Dalle de lentilles	riz basmatie		fromage blanc
Mercredi					
29 / 07	melon	harchis parmentier salade verte (non assaisonnée)		cantal*	pommes et autres fruits de saison
Jeudi					
30 / 07	salade de riz	poisson	poêlée méridionale		eclair chocolat
Vendredi					
31 / 07	concombre à la crème	merguez	semoule (bio) légumes couscous		yaourt*
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