

MENUS VACANCES DE JUILLET 2026

1ERE SEMAINE DU 06 AU 10

Menu susceptible de
modification sous réserve
d'approvisionnement

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
ENTREE	Menu végétarien  Concombre allergènes : 5	 Saucisson à l'ail allergènes : 2, 5, 7, 8	Pique-Nique	  Salade pépinière: Tomates, maïs, cornichons, émmental allergènes : 5	Céleri allergènes : 5, 12
	 Moussaka végétarienne au parmesan allergènes : 2	 Poisson allergènes : 10, 2	 Sandwich thon mayonnaise allergènes : 1, 2, 4, 5, 10	  Jambon	  Galettes de courgettes allergènes : 1, 2
	 (aubergines, poivrons, lentilles, oignons, ails, sauce tomates)	Fish and chips	 Tomates Chips Fromage allergènes : 2, 7	 Pommes de terre rôties allergènes : 2	 Riz pilaf allergènes : 1, 2
	 Semoule allergènes : 1, 2, 4	 Yaourt allergènes : 2	 Poire	 Dessert pâtissier allergènes : 1, 2, 4	 Compote

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES





MENUS VACANCES DE JUILLET 2026

2 ÈME SEMAINE DU 13 AU 17



Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 13

Salade haricots verts frais, nectarine, croûtons

allergènes : 1, 5

MARDI 14

MERCREDI 15



Pique-Nique

JEUDI 16



Toast chèvre miel

allergènes : 2

VENDREDI 17

Menu végétarien



Maïs, Tomates, emmental

allergènes : 2, 5

PLAT



Frittata

allergènes : 2, 4

FERIE



Sandwich rosette cornichons

allergènes : 1



Sauté de porc aux olives noires



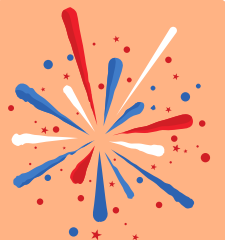
Pâtes aux pois cassés

allergènes : 1, 2,

ACCOMPAGNEMENT



Courgettes et Fêta



Tomates cerises, Chips Fromage

allergènes : 2, 7



Gratin de Brocolis

allergènes : 2

(tomates en dés, oignons, ail, crème, curcuma, emmental)

DESSERT



Gâteau maison (FAR)

allergènes : 2, 4

Banane



Fruits de saison



Petits suisses

allergènes : 2

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



1 GLUTEN



2 LAIT



3 FRUITS A COQUE



4 OEU



5 MOUTARDE



6 SESAME



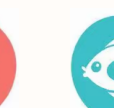
7 ARACHIDE



8 SOJA



9 CRUSTACES



10 POISSON



11 MOLLUSQUES



12 CELERI



13 LUPIN



14 SULFITES

MENUS VACANCES DE JUILLET 2026

3 ÈME SEMAINE DU 20 AU 24

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 20



Rillettes de maquereau à la crème, ciboulette

allergènes : 2, 10

MARDI 21

Menu végétarien



Pastèque

MERCREDI 22



Pique-Nique

JEUDI 23



Concombre, Carottes rapées

allergènes : 5

VENDREDI 24



Pâté de campagne

allergènes : 5

PLAT



Steak haché



Salade composée : pâtes crudités brocolis



Sandwich jambon beurre

allergènes : 1, 2



Brochette de poulet mariné



Omelette

allergènes : 2, 4

ACCOMPAGNEMENT

Frites

tomates séchées, olives noires, dës de fromage, frais

allergènes : 1, 2, 5



tomates cerises Chips Fromage

allergènes : 2, 7



Julienne de légumes

Ratatouille

DESSERT



Yaourt Bio

allergènes : 2

Crème dessert chocolat

allergènes : 2



Prune

Dessert pâtissier

allergènes : 2, 4



Fruit de saison

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



MENUS VACANCES DE JUILLET 2026

4 ÈME SEMAINE DU 27 AU 31

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 27

Menu végétarien

Melon

MARDI 28



Taboulet :
semoule, tomate,
concombre,
persil, menthe,
jus de citron

allergènes : 1, 5

MERCREDI 29



Pique-Nique

JEUDI 30

Oeufs
mayonnaise

allergènes : 2, 4, 5

VENDREDI 31

Salade
Verte

allergènes : 5

PLAT



Riz
cantonnais
végétarien

allergènes : 1



Tranche de rôti
de porc froid



Wrap jambon
St Môret
salade verte

allergènes : 1, 2, 5



Poisson

allergènes : 2, 10



Pizza maison
au fromage

allergènes : 1, 2,

ACCOMPAGNEMENT



oignons,
petits pois,
omelette,
huile d'olive

allergènes : 2, 4



Pommes de
terre +
Carottes
rôties

allergènes : 2



Tomates
cerises,
Chips
Fromage

allergènes : 2, 7



Haricots
Verts

à la
mozzarella

DESSERT

Glace

allergènes : 2

Fruit de
saison



Compote

Yaourt

allergènes : 2

Mousse au
chocolat

allergènes : 2, 4

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES

