



















Menu du 06 au 10 juillet 2026

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Entrée			Taboulé Bio 	Tomates	
Plat	Omelette Bio 	Jambon blanc supérieur SP / SV : Tranche végétale aux haricots blancs	Pois chiches Bio  à la tomate	Fileté de hoki MSC  sauce crème	Boulettes de veau au curry SV : Gnocchis Bio  sauce tomate
Garniture	Pommes rissolées	Epinards Bio  béchamel	Beignet de salsifis	Pâtes semi complètes Bio  	Petits pois Bio  
Produit Laitier	Yaourt entier nature Bio  	Camembert Bio  	Saint-Morêt Bio  	Fromage blanc 	Edam Bio  
Dessert	Nectarine	Cake au maïs maison (farine de maïs Bio )	Pastèque		Abricots

 Produit Bio  Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)  Produit Local  Aide UE à destination des écoles "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge
"AOP" Appellation d'Origine Protégée

"IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

