

















Menu de la semaine

MENU SCOLAIRE

du 29 juin au 03 juillet 2026

	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 02	VENDREDI 03
ENTREE	Salade à la grecque	Melon charentais	Salade iceberg	
PLAT	Roti de bœuf froid, sauce ketchup	Tomate farcie aux céréales gourmandes	Filet de lieu sauce aioli  	Sandwich Poulet Star de la Grande Tablée 
GARNITURE	Salade de pommes de terre (repas froid)	Riz BIO 	Légumes aioli 	Chips
FROMAGE	Petit suisse aromatisé BIO 	Comté AOP de la fruitière de Chevigny   	Tomme blanche	Yaourt à boire
DESSERT	Pomme	Liégeois de fruit pomme framboise cassis	Rocher coco nappé cacao	Pêche
PAIN	Pain BIO  	Pain BIO  	Pain BIO  	

 Agriculture biologique  MSC  Local  AOP - Appellation d'Origine Protégée  Fait maison  Aide UE à destination des écoles - Produits laitiers

Ces menus, élaborés par notre diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

