



Semaine du

29 juin au 3 juillet 2026

Les plats soulignés sont ceux servis aux écoles

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Les groupes alimentaires

Lait et Produits laitiers

Viandes Poissons et Œufs

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Céréales et dérivés Légumes secs

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Salade de haricots verts</u> Salade verte	<u>Salade de haricots verts</u> Salade verte	<u>Œuf mayo</u> Salade verte	Carottes râpées	Carottes râpées	Carottes râpées
<u>Plat principal</u>	<u>Poisson pané—sauce tartare maison</u>	<u>Paupiette de volaille</u>	<u>Steak</u>	<u>Côte de porc</u>	Repas de fin d'année
<u>Accompagnement</u>	<u>Frites</u>	<u>Brocolis</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Riz</u>	<u>Riz</u>
<u>Produits laitiers</u>	<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>	<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>	<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>	<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>	<u>Plateau de fromage ou Yaourt</u>
<u>Desert</u>	<u>Fruits de saison</u>	<u>Abricot au sirop</u>	<u>Compote</u>	<u>Pêche melba</u>	<u>Pêche melba</u>

Menus susceptibles de changement en fonction des livraisons.

Le Principal,

Philippe ROUSSAT



La Gestionnaire,

Laurence MOULHARAT



Produits biologiques
Produits locaux