

MENUS DU 6 AU 31 JUILLET 2026



LUNDI 6 JUILLET

Pastèque  
Sauté de bœuf    sauce
au miel
Haricots verts persillés   
Semoule  
Petit suisse aromatisé  
Gâteau aux pommes  

Goûter :
Pain et beurre, fruit de saison

MARDI 7 JUILLET MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien de pois
féverolles   
Salade verte vinaigrette  
Saint Nectaire  
Fruit de saison  

Goûter :
Madeleines
Fromage blanc aromatisé

MERCREDI 8 JUILLET

Feuilleté chèvre miel  / Feuilleté
camembert 
Filet de poisson pané  et citron
Courgette à la provençale   

Pomme de terre  
Fruit de saison  

Goûter :
Lait nature, Cake marbré maison

JEUDI 9 JUILLET COUPE DU MONDE : ESPAGNE

Gaspacho tomate basilic   
Paëlla (émincé de poulet, chorizo)
  
Paëlla sans porc (sauté de poulet,
dinde)   
Riz Paëlla  
Montcadi
Melon d'Espagne
 
Goûter :
Jus d'orange
Pain au chocolat



VENDREDI 10 JUILLET

Salade verte croûtons et mimolette
vinaigrette  
Rôti de porc et mayonnaise  
  
Rôti de dinde et mayonnaise  

Salade de penne au pesto   
Cône vanille
Goûter :
Pain et confiture, Fruit de saison

LUNDI 13 JUILLET

Melon  
Rôti de veau sauce normande 
 
Brocolis et pommes de terre
persillés   
Yaourt aromatisé  

Goûter :
Cake fourré fraise
Fruit de saison



MARDI 14 JUILLET FÉRIÉ

MERCREDI 15 JUILLET

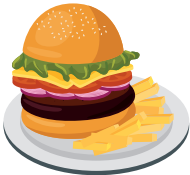
Filet de lieu    sauce brunoise
Ratatouille   
Riz 
Carré de l'est 
Fruit de saison  

Goûter :
Pain au chocolat
Petit suisse nature et sucre

JEUDI 16 JUILLET COUPE DU MONDE : ETAT-UNIS

Tomate et salade  
Burger party (steak haché)  

Frites et ketchup
Cheddar
Brownies et crème
anglaise  
Goûter :
Pain et beurre
Fruit de saison



VENDREDI 17 JUILLET MENU VÉGÉTARIEN / CME

Pastèque  
Bolognaise de lentilles    
Penne   et emmental râpé
Emmental 
Pot de glace vanille chocolat
Goûter :
Cake nature maison
Compote de pomme

LUNDI 20 JUILLET

Pastèque  
Marmite de dorade sébaste  
 sauce crème
Purée de courgette   
Crème dessert vanille  / Crème
dessert pistache 

Goûter :
Cake fourré abricot
Fruit de saison

MARDI 21 JUILLET

Concombre sauce vinaigrette et
dés d'emmental    
Rôti de bœuf    et sauce
tartare
Haricots beurres persillés   
Semoule  
Flan pâtissier

Goûter :
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

MERCREDI 22 JUILLET MENU VÉGÉTARIEN

Omelette 
Carottes aux épices    
Blé  
Cantal  
Fruit de saison  
Goûter :
Jus d'orange
Croissant

JEUDI 23 JUILLET

Saucisson à l'ail et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon  
Gratin de macaronis  au saumon
   et emmental râpé
Tomme blanche 
Fruit de saison  
Goûter :
Pain et barre de chocolat
Compote de pomme poire

VENDREDI 24 JUILLET

Salade verte maïs et croûtons
vinaigrette  
Pizza aux 3 fromage 
Petit suisse aromatisé  
Cône chocolat
Goûter :
Lait nature
Cake au citron maison



LUNDI 27 JUILLET MENU ORIENTAL

Melon  
Couscous merguez   
Semoule  
Légumes couscous    

Petit suisse nature et miel
 
Fruit de saison  
Goûter :
Croissant
Compote de pomme banane

MARDI 28 JUILLET

Salade verte et emmental
vinaigrette  
Marmite d'églefin    sauce
crème
Coquillette  et fromage râpé 
  
Brocolis
Bounty maison 
Goûter :
Cake fourré fraise
Fruit de saison

MERCREDI 29 JUILLET

Rôti de veau    et
mayonnaise
Ratatouille    
Blé  
Camembert 
Fruit de saison  
Goûter :
Pain et barre de chocolat
Petit suisse aromatisé



JEUDI 30 JUILLET MENU CME

Tomate  et mozzarella vinaigrette
  
Nuggets de poulet 
Frites et ketchup
Île flottante et crème anglaise
Goûter :
Jus de pomme
Cake maison à la fleur d'oranger

VENDREDI 31 JUILLET MENU VÉGÉTARIEN

Salade de penne au pesto 
Quiche courgette et chèvre maison
   
Salade verte vinaigrette  
Yaourt aromatisé  
Mister freeze
Goûter :
Lait chocolat, Pain et confiture

Légende

-  Recette du chef
-  Issu de l'agriculture biologique
-  Viande origine France
-  MSC : pêche durable
-  Bleu Blanc Coeur
-  Origine France garantie
-  Appellation d'origine Contrôlée

-  Indication géographique protégée
-  Circuit court origine France
-  Label Rouge
-  Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
-  Race à viande
-  Produits subventionnés par AGRIMER
-  Certification environnementale de niveau 2

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.
Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.
Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

