



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 22 AU 26/06/26

DU 29 AU 03/07/26

LUN.

TOMATE MOZZARELLA
POULET RÔTI SAUCE AIGRE DOUCE
PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE
SALADE DE HARICOTS VERTS
BEIGNET DE FRAMBOISE

KORMA DE RIZ VÉGÉTAL
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON*

MAR.

MELON CHARENTAIS*
SANDWICH THON CRUDITÉ
PLAT VÉGÉTARIEN: SANDWICH VÉGÉTARIEN
LIÉGEOIS SAVEUR CHOCOLAT

MELON JAUNE*
NUGGETS DE FROMAGE
COURGETTE PERSILLÉES ET COQUILLETES
TARTE CLAFOUTIS ABRICOT

MER

SAUTÉ DE BŒUF SAUCE POIVRADE
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE VÉGÉTALE SAUCE
POIVRADE
DUO DE CAROTTES ET COQUILLETES
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

DÉS DE SAUMON SAUCE BASILIC
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE D'ÉPEAUTRE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE
FRUIT DE SAISON

JEU.

TOMATE CROC AU SEL
SANDWICH POULET CHEDDAR
PLAT VÉGÉTARIEN: SANDWICH VÉGÉTARIEN
CHIPS
BANANE

ŒUFS DURS
ÉPINARDS CRÉMÉS
CAMEMBERT*
FRUIT DE SAISON*

VEN.

REPAS CHAMPÊTRE
PASTÈQUE
SANDWICH WRAP THON CUDITÉ
PLAT VÉGÉTARIEN: SANDWICH WRAP FROMAGE
CRUDITÉ
CHIPS
GLACE



TOMATE*
POULET RÔTI SAUCE FAÇON ORIENTALE
PLAT VÉGÉTARIEN: BOULETTES DE SARRASIN
SEMOULE
DESSERT LACTÉ À BOIRE NATURE

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

