



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 22 AU 26/06/26

DU 29 AU 03/07/26

LUN.

TOMATE MOZZARELLA
POULET RÔTI SAUCE AIGRE DOUCE
SALADE DE HARICOTS VERTS
BEIGNET DE FRAMBOISE

MENU VÉGÉTARIEN

KORMA DE RIZ VÉGÉTAL
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON*

MAR.

MELON CHARENTAIS*
SANDWICH THON CRUDITÉ
CHIPS
LIÉGEOIS SAVEUR CHOCOLAT

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

MER.

SAUTÉ DE BŒUF SAUCE POIVRADE
DUO DE CAROTTES ET COQUILLETES
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

DÉS DE SAUMON SAUCE BASILIC
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE
FRUIT DE SAISON

JEU.

TOMATE CROC AU SEL
SANDWICH POULET CHEDDAR
CHIPS
BANANE

ŒUFS DURS
ÉPINARDS CRÉMÉS
CAMEMBERT*
FRUIT DE SAISON*

VEN.

REPAS CHAMPÊTRE ET VÉGÉTARIEN
PASTÈQUE
SANDWICH WRAP THON CUDITÉ
CHIPS
GLACE



TOMATE*
POULET RÔTI SAUCE FAÇON ORIENTALE
SEMOULE
DESSERT LACTÉ À BOIRE NATURE

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

