

Menus de substitution

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Betteraves maïs bio	Terrine aux 3 légumes	Lentilles bio vinaigrette	Tarte Provençale	Macédoine de légumes HVE
Plat protidique	Boulette de soja et tomate	Saucisses végétale	Omelette	Bâtonnet de mozzarella pané	Tomate farcie véggie
Garniture	Purée de pomme de terre bio	Coquillettes bio au beurre	Courgettes bio au pistou	Haricot vert bio à l'échalote	Risotto bio au parmesan
Produit laitier	Vache qui rit bio	Fromage frais aux fruits bio	Cantal AOP	Yaourt à boire	Comté AOP
Dessert	Pomme golden	Abricot	Crème dessert vanille	Pêche blanche	Brownie aux pépites de chocolat

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

	Lundi 13 juillet	MARDI 7 MOIS	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Entrée	Carotte râpée HVE vinaigrette		Oeuf bio mayonnaise	Melon	Salade de pâtes tortis bio
Plat protidique	Pané de blé emmental épinard		Croustillant fromager bio	Bolognaise	Nuggets de blé croustillant
Garniture	Blé bio au beurre		Ratatouille	végétale	Petits pois CE2 au basilic
Produit laitier	Samos		Tome catalane AOP	Yaourt saveur vanille bio	Emmental bio
Dessert	Compote de poire		Flan vanille	Crumble aux pommes	Nectarine jaune

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de substitution

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Entrée	Méli-mélo aux 5 légumes	Salade de blé bio	Pastèque	Salade verte bio	Velouté froid de courgettes et fromage fondu
Plat protidique	Tortilla	Omelette bio	Palet de mozzarella	Lasagnes aux	Quenelle nature béchamel
Garniture	Lentilles bio au jus	Carottes bio persillées	Semoule bio au petits légumes	Légumes grillés	Riz bio au beurre
Produit laitier	Chanteneige bio	Camembert	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio	Saint Marcellin IGP
Dessert	Pomme golden	Pêche jaune	Liégeois chocolat	Compote à boire	Gâteau aux amandes

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026



Menus de substitution

	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Entrée	Crêpe emmental	Œuf mayonnaise	Melon	Gaspacho tomate et fruits rouges	Tomates à croquer
Plat protidique	Saucisses végétale	Croustillant au fromage	Lasagnes légumes	Boulette de soja et tomate	Bouchée camembert pané
Garniture	Haricots beurre CE2 persillés	Pommes noisette	mozzarella basilic bio	Pommes de terre vapeur HVE	Blésotto bio provençal
Produit laitier	Saint Môret bio	Edam bio	St Nectaire AOP	Yaourt aromatisé	Gouda bio
Dessert	Ile flottante sur lit caramel	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes	Abricot	Crème dessert chocolat

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

