



JUILLET 2026

Menus scolaires maternelles et élémentaires

Semaine 28	Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet MENU végétarien	Jeudi 9 juillet Repas froid	Vendredi 10 juillet MENU végétarien continent
Entrée	Batavia en vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Tomates vinaigrette basilic	Salade de coquillettes	Melon vert
Plat	Emincé de bœuf au paprika	Filet de colin sauce normande	Gnocchis à la crème curry	Pilon de poulet	Tajine de légumes et keftas végétales
Accompagnement	Riz pilaf	Épinards		Haricots verts vinaigrette	Semoule
Produit laitier	Pyrénées	Yaourt nature	Chanteneige	Carré de l'Est	Petit-suisse
Dessert	Abricot	Nectarine	Compote de pêches	Glace	Banane
Semaine 29	Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet MENU végétarien continent américain
Entrée	Salade verte	Férié	Lentilles à l'échalote	Chou-fleur vinaigrette	Concombre à la menthe
Plat	Brandade de poisson		Emincé de veau à la crème	Merguez	Chili sin carne
Accompagnement			Carottes braisées	Frites	Riz basmati
Produit laitier	Tomme grise		Faisselle	Fromage blanc	Philadelphia
Dessert	Compote de pommes		Pêche	Poire	Sunday
Semaine 30	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet MENU salade bar végétarien (repas froid)	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet MENU végétarien continent asiatique
Entrée	Macédoine de légumes	Pizza	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomates	Chou blanc vinaigrette
Plat	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de saumon, beurre blanc	Salade mexicaine	Chipolatas de volaille	Omelette
Accompagnement	Coquillettes	Brocolis		Courgettes sautées à l'ail	Riz cantonais
Produit laitier	Camembert	Petit suisse aromatisé	Cantal	Emmental	La vache qui rit
Dessert	Melon vert	Nectarine	Chocolat liégeois	Banane	Litchis au sirop
Semaine 31	Lundi 27 juillet Menu des tropiques	Mardi 28 juillet MENU végétarien	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet MENU végétarien continent européen
Entrée	Salade d'avocat et pamplemousse	Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Salade verte	Salade de cœurs de palmier	Tomates et mozzarella
Plat	Cabillaud au lait de coco	Tarte aux légumes ratatouille	Steak haché bio	Sauté de poulet à la provençale	Lasagnes épinards et ricotta
Accompagnement	Riz pilaf		Purée de pommes de terre	Haricots plats	
Produit laitier	Brassé au lait végétal et ananas	Demi-chèvre	Fromage blanc	Yaourt nature	
Dessert	Sablé coco	Pastèque	Pruneaux au sirop	Pêche	Panna cotta, coulis de fruits rouges

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.