



Semaine 29 du :Lundi 13 au Vendredi 17 Juillet 2026

	<u>Lundi 13 Juillet 2026</u>	<u>Mardi 14 Juillet 2026</u>	<u>Mercredi 15 Juillet 2026</u>	<u>Jeudi 16 Juillet 2026</u>	<u>Vendredi 17 Juillet 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pommes de terre aux oignons rouges 		 Céleri sauce rémoulade à la moutarde à l'ancienne 	 Tomates & vinaigrette balsamique 	 Melon 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Wings de poulet Tex Mex		Colin à la persillade de fruits de mer	 Moussaka	 Chipolatas
<u>Plat sans viande</u>	Croisillon aux champignons		Œufs brouillés		Saucisse végétale
<u>Accompagnement</u>	Haricots verts persillés aux poivrons		 Carottes à la ciboulette 	végétarienne	Purée de pommes de terre
					
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio		 Pénitent 	 Fromage blanc bio	Saint nectaire 
<u>Dessert</u>	Prunes (selon disponibilité) 		Génoise à la confiture	Pomme au four au sucre roux	Mousse au chocolat

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	