



























MENU DU 20 AU 24 JUILLET 2026

Semaine 30



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
Taboulé  c n	Salade verte vinaigrette maison  j n	Melon 	Salade de tomates, maïs, emmental (vinaigrette maison)  b j n	Carottes rapées 
Poisson pané  c e f i	Moules façon poulette (crème, ail, persil, jus de citron)  b c g	<u>VIANDE</u> Poulet à la dijonnaise  a b i c <u>SANS VIANDE</u> Colin à la dijonnaise  b c i e	<u>VIANDE</u> Saucisse de Monbéliard façon rougail  <u>SANS VIANDE</u> Saucisse végétale façon rougail  c j k	Lasagnes ricotta & épinards 
Poêlée de légumes  b	Frites 	Petits pois carottes  b	Riz BIO  b	
Emmental b	Flan au chocolat b	Gouda b	Produit laitier b	St Paulin
Cône vanille  a b c k m	Fruit 	Tarte aux fruits  a b c k m	Banane 	Iles flottantes
<u>GOUTER</u> Yaourt à boire & fruit  b	<u>GOUTER</u> Brioche & pâte à tartiner  a b c k m	<u>GOUTER</u> Madeleine fraise & compote  a b c k m	<u>GOUTER</u> Gâteau chocolat maison  a b c	<u>GOUTER</u> Palmier & fruit 

)



j
n

a
b
c



b

a
b

a k
b m
c