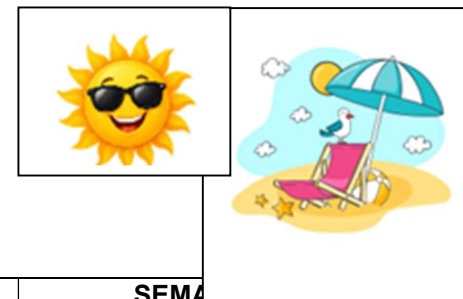




70 % DE PRODUITS BIO



MENU DE JUILLET 2026



JOURS	SEMAINE DU 06/07 AU 10/07/2026	026SEMAINE DU 13/07 AU 17/07/2026	SEMAINE DU 20/07 AU 24/07/2026	SEMAINE DU 27/07 AU 31/07/2026
LUNDI	Salade verte Cordon bleu Haricots Verts Petit suisse aux fruits	Salade paysanne Chili Sin Carne Riz créole Glace	Toast de rillettes de maquereau Sauté de dinde Ratatouille Edam Fruit de saison	Feuille de chêne Riz cantonnais végétarien Kiri Fruit de saison
MARDI	Carotte râpé Boulette bœuf sauce tomate Pennes Emmental râpé Fruit de saison	Férial 14 juillet 2026	Salade verte aux deux fromages Pizza au fromage Chips Fruit de saison	Bruschetta Assiette charcuterie (Saucisson jambon rôti de dinde) Tomate cerise Melon
MERCREDI	Pizza Duo de viande froides mayonnaise Chips Melon	Taboulé Jambon / Rôti de dinde Chips Emmental bio Fruit de saison bio	Salade de pâtes (Pâtes thon Tomates cornichons olives) Moussaka Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Pilon de poulet Courgettes persillées Petit suisse au fruits
JEUDI	Quiche au fromage / salade Sauté de veau Ratatouille Fruit de saison	Salade verte bio œufs tomate Lasagnes aux légumes Pastèque	Friand au fromage Merguez / Saucisses volaille Purée de Pommes de Terre Glace à l'eau	Salade verte Filet de colin sauce citronnée Riz Yaourt aromatisé
VENREDI	Salade de riz (Riz thon tomate maïs olives) Chanteneige Glace	Salade verte au surimi Moules Frites Tarte Normande	Tomates Mozzarella Pennes sauce Catalane Fromage blanc et biscuits	Salade verte bleu et croûtons Raviolis Méditerranéens au pistou Assortiment de Desserts

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, saison, ...)

