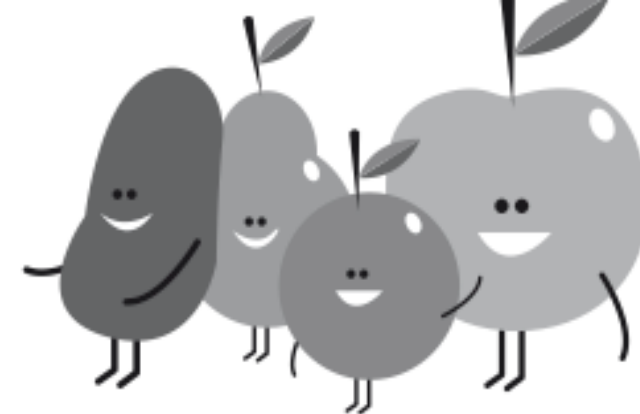


Menu

Restauration scolaire



Du lundi 6 au vendredi 10 juillet 2026

Date	Lundi 6/07	Mardi 7/07	Mercredi 8/07	Jeudi 9/07	Vendredi 10/07
Entrée	Salade verte	Melon		Saucisson	Tomates / Maïs
Plat principal	Lasagnes à la bolognaise	Haut de cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Omelette au fromage	Poisson pané
Légumes		Ratatouille	Salade russe	Haricots verts	Riz
Produit laitier		Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Petits suisses et fruit de saison	Éclair	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



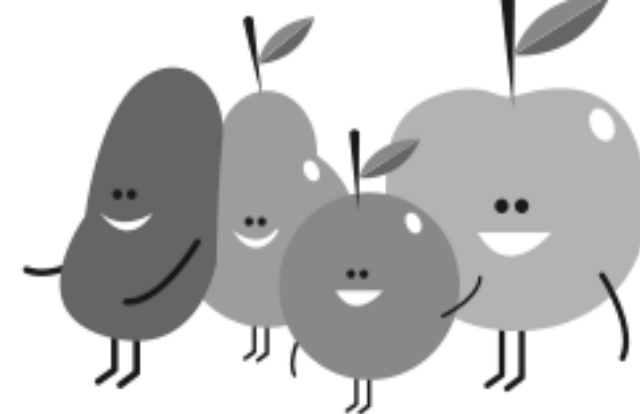
TRACABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 13 au vendredi 17 juillet 2026

Date	Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07
Entrée	Salade grecque			Pastèque	Rillettes de poulet
Plat principal	Jambon	Féried	Pizza royale	Steak haché	Filet de poisson au cheddar
Légumes	Chips	Fête Nationale	Salade verte	Pommes de terre / Carottes	Epinards
Produit laitier	Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert	Glace		Fruit de saison	Tarte coco	Liégeois chocolat
Goûter	Goûter		Goûter	Goûter	Goûter



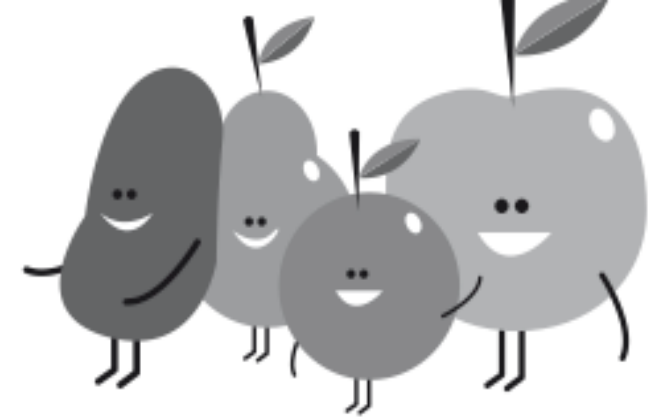
TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 20 au vendredi 24 juillet 2026

Date	Lundi 20/07	Mardi 21/07	Mercredi 22/07	Jeudi 23/07	Vendredi 24/07
Entrée	Macédoine	Concombre	Tomates	Carottes râpées	
Plat principal	Lasagnes aux légumes	Côte de porc	Quiche lorraine	Brandade de morue	Repas mexicain
Légumes		Purée de carottes	Salade verte		
Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Compote	Tarte au citron meringuée	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



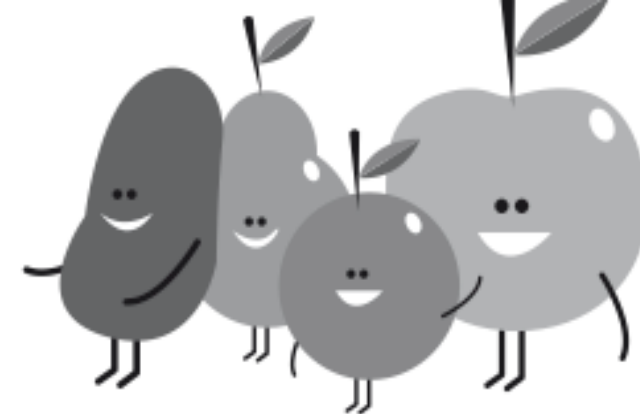
TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 27 au vendredi 31 juillet 2026

Date	Lundi 27/07	Mardi 28/07	Mercredi 29/07	Jeudi 30/07	Vendredi 31/07
Entrée	Melon	Œuf mayonnaise	Salade verte	Salade de riz	Radis beurre
Plat principal	Saucisse de Francfort	Poulet froid	Kebab	Crêpe demi-lune	Filet de colin
Légumes	Purée de pommes de terre	Tomates cerises	Frites		Brocolis
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc / confiture	Glace	Salade de fruits	Glace	Paris Brest
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



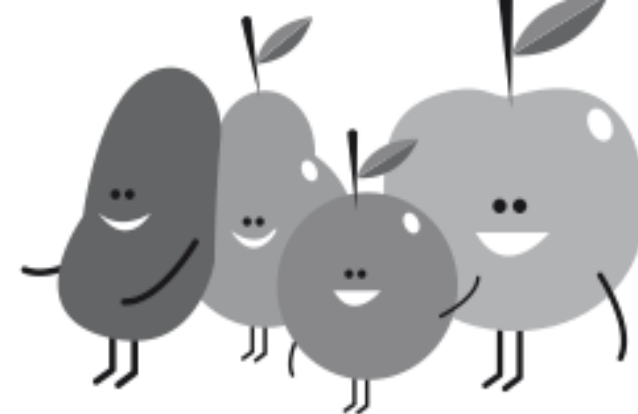
TRACABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 3 au vendredi 7 août 2026

Date	Lundi 03/08	Mardi 04/08	Mercredi 05/08	Jeudi 06/08	Vendredi 07/08
Entrée	Salade verte	Tomate / fêta	Taboulé	Pastèque	Carottes
Plat principal	Chili con carne	Rôti de dinde	Jambon	Galette végétale	Nuggets de poisson
Légumes	Riz	Haricots verts	Chips	Petits pois / Carottes	Épinards / Pommes de terre
Produit laitier	Fromage	Petit suisse fruits rouges	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



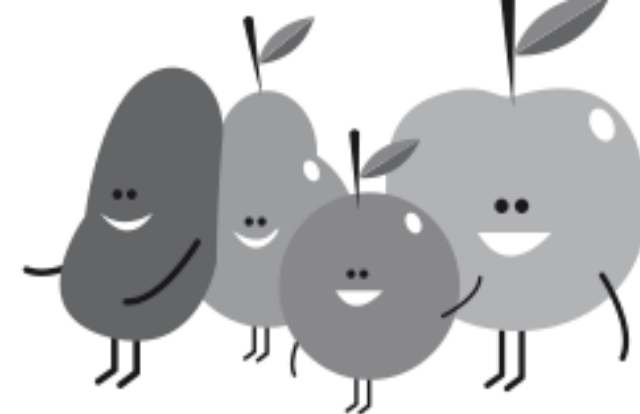
TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 10 au vendredi 14 août 2026

Date	Lundi 10/08	Mardi 11/08	Mercredi 12/08	Jeudi 13/08	Vendredi 14/08
Entrée	Betteraves rouges	Salade verte	Concombre sauce bulgare	Tomate/maïs	Saucisson
Plat principal	Brochette de poulet	Pizza royale	Poulet rôti	Jambon	Tagliatelles au saumon
Légumes	Printanière de légumes		Potatoes	Salade de Lentilles	
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



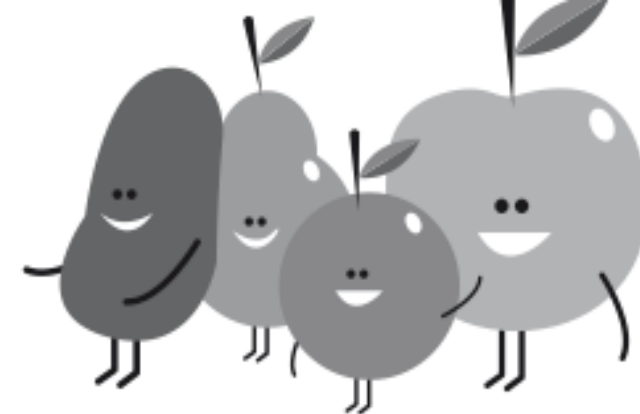
TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 17 au vendredi 21 août 2026

Date	Lundi 17/08	Mardi 18/08	Mercredi 19/08	Jeudi 20/08	Vendredi 21/08
Entrée	Melon	Macédoine	Crudités	Mousse de canard	Tomate / Mozzarella
Plat principal	Hamburger	Moussaka	Croq' fromager	Fish and chips	Émincé de poulet
Légumes	Frites	Riz	Blé cuit	Haricots verts	Purée de brocolis
Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison	Yaourt aux fruits
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



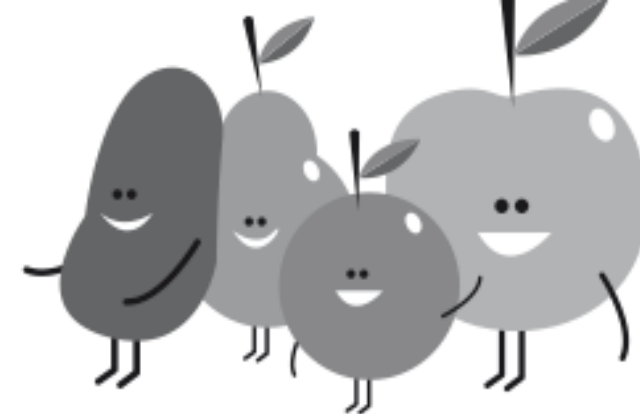
TRAÇABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



Menus

Restauration scolaire



Du lundi 24 au vendredi 28 août 2026

Date	Lundi 24/08	Mardi 25/08	Mercredi 26/08	Jeudi 27/08	Vendredi 28/08
Entrée	Concombre	Salade de riz		Salade verte	Coleslaw
Plat principal	Saucisse de volaille	Rôti de bœuf	Sandwiches maison	Lasagnes aux légumes	Brochette de poisson
Légumes	Carottes				Riz
Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Riz au lait	Salade de fruits	Glace	Compote	Fruit de saison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter



TRACABILITÉ
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.

