



DU 15 AU 18 JUILLET 2025



 LUNDI

 MARDI

MERCREDI

JEUDI 

VENDREDI

FRIAND
AU FROMAGE

POISSON
À LA NAPOLITAINE

SEMOULE
ET
RATATOUILLE

CAMEMBERT

POIRE

RAVIOLIS
DE BOEUF

YAOURT NATURE

SALADE DE FRUITS

BETTERAVES

CORDON BLEU
DE VOLAILLE

HARICOTS VERTS
Bio

MIMOLETTE

DONUTS
AU SUCRE

PAUPIETTES
DE VEAU MARENGO

POÊLÉE DE LÉGUMES
ET
RIZ

EMMENTAL

COMPOTE
DE POMMES

CES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN CAS DE PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT OU DE CIRCONSTANCES INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ



DU 21 AU 25 JUILLET 2025



 LUNDI

MARDI 

MERCREDI

 JEUDI

VENDREDI

SALADE GRECQUE
ET MACÉDOINE

MOUSSAKA

PAËLLA
AUX FRUITS DE MER.

TOMATES
AUX HERBES

YAOURT
AROMATISÉ

ABRICOTS

PASTÈQUE

SAUCISSES COURGETTES
AU CURRY

FROMAGE BLANC

BROWNIES

SALADE DE BLÉ
ET BETTERAVES-MAÏS

SALADE
DE LENTILLES

POÊLÉE DE LÉGUMES
ET
RIZ

CAMEMBERT

COUPELLE
DE FRUITS

BOULETTES DE BOEUF

PENNES
ET HARICOTS VERTS

BABYBEL

SUNDAE
À LA FRAISE

CRÈME DESSERT
PRALINÉ

CES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN CAS DE PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT OU DE CIRCONSTANCES INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ