



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Juillet 2026

SEMAINE :
06/07 au 10/07

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

- *Produit bio ou local
- *Menu végétarien
- *Plat sans viande

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--------------------|--|--|---|---|--|
| Entrée | Tapenade d'olives sur toast | Avocat vinaigrette | Tartine à la mousse de haricots rouges | Concombre bulgare | Salade coleslaw |
| Plat protidique | Sauté d'agneau au curry Merlu au curry | Filet de plie Crème aux poivrons | PIQUE-NIQUE Pizza fromagère | Hachis parmentier Parmentier d'églefin | Filet de saumon Sauce vierge |
| Garniture | Gratin de Choux-fleurs | Haricots beurre | / | Salade | Cake au maïs |
| Fromage et Dessert | Melon | St Nectaire | Beignet à la pomme | Pêche | Salade de fruits frais |
| Goûter | Compote p. mangue MG : compote pomme Laitage Petit beurre | Compote p. ananas MG : Compote p. poire Laitage Muffin aux fruits secs (maison) | Abricot Laitage Pain perdu (maison) | Compote pomme banane Laitage Génoise (maison) | Compote pomme pêche Laitage Petits sablés (maison) |