



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Juillet 2026

SEMAINE :
13/07 au 17/07

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	Chou rouge Vinaigrette	/	Salade niçoise	Tomate / mozzarella à l'huile d'olive	Pissaladière
Plat protidique	Chili végétarien	Férié	Filet de hoki Velouté à la ciboulette	Sauté de bœuf braisé Saumonette crème citron	Filet de merlu Beurre à l'ail
Garniture	Riz créole	/	Quinoa	Pommes de terre rissolées	Méli-mélo aux légumes de saison
Fromage et Dessert	Pastèque	/	Nectarine	Mangue MG : melon	Abricot
Goûter	Compote pomme poire Laitage Tartine de pain au miel	/	Compote pomme abricot Laitage Gâteau aux pommes (laitages)	Compote pomme pêche Laitage Quatre quart (maison)	Salade de fruits frais Laitage Cookie au chocolat (maison)