



# AU MENU DES GRANDS

**MOIS :**  
Juillet 2026

**SEMAINE :**  
20/07 au 24/07

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	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées	Salade de riz au maïs	Concombre à la crème	Betteraves rouges vinaigrette à la framboise
Plat protidique	Steak haché de bœuf Jus au curry Filet de saumon jus au curry	Escalope de dinde à la crème Pavé d'églefin à la crème	Filet de lieu beurre citronné	Couscous de légumes aux pois chiches	Filet de plie Sauce mornay
Garniture	Pommes de terre sautées	Haricots beurre	Gratin de brocolis	Semoule	Crumble de courgettes
Fromage et Dessert	Melon	Pastèque	Nectarine	Salade de fruits frais	Crème à la vanille MG : crème nature
Goûter	Compote pomme pêche Laitage Biscuit cuillère	Compote pomme poire Laitage Feuilleté palmier (maison)	Compote pomme Laitage Madeleine (maison)	Abricot Laitage Tartine de pain beurre / chocolat	Compote pomme banane Laitage Gâteau au yaourt (maison)