



# AU MENU DES GRANDS

**MOIS :**

Jun / juillet 2026

**SEMAINE :**

29/06 au 03/07

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	Artichaut à la crème	Salade de flageolets / oignons vinaigrette	Salade de tomates au basilic	Salade de pommes de terre et maïs au xérès	Vichyssoise
Plat protidique	Filet de colin Sauce aurore	Lasagne provençale	Filet de cabillaud Sauce chasseur	Rôti de porc au jus Daurade sauce vierge	Saumonette au beurre blanc
Garniture	Riz pilaf	Salade	Pois mange tout	Ratatouille	Pois cassés
Fromage et Dessert	Ananas MG : abricot	Banane	Tomme de Savoie	Nectarine	Pomme
Goûter	Pastèque Laitage Feuilleté palmier (maison)	Compote p. vanille MG : compote p. poire Laitage Roulé à l'abricot (maison)	Compote pomme pêche Laitage Gaufre (maison)	Compote pomme banane Laitage Gâteau au fromage blanc (maison)	Compote pomme abricot Laitage Tartine de pain beurre / chocolat