




Cantine : 03.27.62.08.78

MENU



Du 13 au 17 Juillet 2026

| | Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 |
|-----------------|--|---|--|---|---|
| ENTREES | TARTE AU FROMAGE | | PATE DE CAMPAGNE CORNICHON | CONCOMBRE BULGARE | BETTERAVES ROUGES AU MAIS |
| PLATS GARNIS | NUGGETS DE POULET PETIT POIS CAROTTE POMME VAPEUR |  | TOMATES FARCIES SAUCE TOMATE RIZ PILAF | SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX PENNE BIO ET SON RAPE | OMELETTE AU FROMAGE POMMES SAUTEES SALADE |
| DESSERTS | FRUIT | | ENTREMET VANILLE CAMEL | YAOURT BIO | FRUIT |

Allergènes : Pour toute demande concernant la composition du menu, n'hésitez pas à contacter le service restauration

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)



MENU



Du 20 au 24 Juillet 2026

| | Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|-----------------|--|--------------------------------------|--|--|---|
| ENTREES | NEMS | CELERI REMOULADE | SURIMI SAUCE COCKTAIL | SALADE DE TOMATES | PASTEQUE |
| PLATS GARNIS | RAVIOLIS DE BŒUF GRATINES SALADE | KEBAB SAUCE PITTA POMMES FRITS | SAUCISSES GRILLEES COMPOTE POTATOES | BLANC DE DINDE SALADE DE POMME DE TERRE | CALAMAR A LA ROMAINE CŒUR DE BLE AUX LEGUMES |
| DESSERTS | FRUIT | YAOURT | SALADE DE FRUIT | ECLAIR AU CHOCOLAT | MOUSSE AU CHOCOLAT |

Allergènes : Pour toute demande concernant la composition du menu, n'hésitez pas à contacter le service restauration

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)