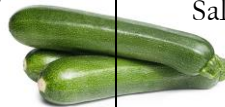




Semaine du 7 juillet 2025 au 11 juillet 2025

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Friand Saucisse Pommes de terre sautées Yaourt 	<u>MENU VEGETAL</u> Taboulé Lasagnes de légumes Fromage Fruits	Melon Kébab Riz Tomates à la Provençale Mousse au chocolat	Salade Grecque Brochette Couscous Crème anglaise Biscuit 	Salade de concombres Poisson Courgettes Glace

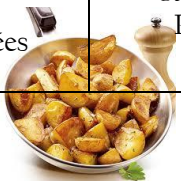
Semaine du 14 juillet 2025 au 18 juillet 2025

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
	Salade de tomates à la Niçoise Steak haché Pommes de terre au four Fromage blanc et son coulis	<u>MENU VEGETAL</u> Œuf Mimosa Croque-Monsieur Salade Riz au lait	Saucisson Rôti de porc Purée de carottes et céleri Fruits	 Melon Paëlla Glace

Semaine du 21 juillet 2025 au 25 juillet 2025

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Carottes râpées Jambon à l'os Petits pois Yaourt	Salade de tomates et concombres Poulet rôti Frites Glace 	Salade de gésiers Fish and chips Ratatouille Tarte aux pommes 	<u>MENU VEGETAL</u> Pastèque Pizza Salade Tiramisu	

Semaine du 28 juillet 2025 au 1^{er} août 2025

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
Melon Brochette Pommes de terre sautées Dessert 	Salade de chèvre chaud Pâtes à la Bolognaise Eclair	Salade à la Niçoise Poulet au citron Poêlée de légumes Fruits	Salade de tomates Couscous Glace 	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque, .. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81