



# Menus du restaurant scolaire



Semaine du 06 au 10 juillet 2026

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fermé	<p>Concombre au fromage blanc </p> <p>Pizza Margherita (tomate et mozzarella)</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Colin sauce citronnée</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage</p> <p>Cake au citron</p>





Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC. Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis. Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

# Menus du restaurant scolaire

## Semaine du 13 au 17 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette		Radis	Salade de lentilles	Melon
Thon basquaise		Chipolatas	Flan de légumes	Rôti de dinde
Pommes de terre vapeur	Férié	Lentilles	Salade verte	Riz 
Fromage		Fromage	Petit suisse	Fromage
Compote de fruits		Crème à la vanille (lait) 	Corbeille de fruits	Yaourt aux fruits




Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.  
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

# Menus du restaurant scolaire



Semaine du 20 au 24 juillet 2026

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i> <i>Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
Pâté de campagne	Pique-nique	Rillettes de poisson	Salade concombre à la féta	Salade de crudités
Poulet rôti aux herbes		Boulettes de bœuf	Omelette à la tomate	Filet de poisson sauce au citron
Semoule et légumes d'été		Petits pois carottes	Pommes de terre sautées	Purée
Fromage		Fromage	Fromage	Petit suisse
Crumble de fruits		Semoule au lait 	Fruit de saison	Fruit de saison





Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.  
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

# Menus du restaurant scolaire

Semaine du 27 au 31 juillet 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Salade de tomates	Concombre	Carottes râpées vinaigrette	Repas à thème	Betteraves vinaigrette	
Steak haché à l'échalotte	Tajine poulet et petits légumes	Rougail saucisse		Animation du chef	Lasagnes à la bolognaise
Légumes verts	Semoule	Riz 		Vos recettes	Salade verte
Fromage 	Fromage	Fromage		qui rassemblent	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits			Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.  
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.  
Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.