

Semaine n°29 : du 13 au 17 Juillet 2026

Fête nationale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon		Tomate au basilic + emmental	Salade de lentilles	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/viande: merlu blanc sauce tomate</i>		Filet de colin sauce provençale	Bouchées de blé panées	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Ravioli aux légumes</i>
	Riz créole		Purée de pommes de terre	Mitonnée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Coulommiers
DESSERT			Pomme	Banane	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de lentilles: lentilles, tomate, échalote / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre provençale	Radis beurre	Carotte râpée vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Tajine de légumes aux figes et SEMOULE BIO	Beignets de poisson
	Ratatouille	*** <i>S/viande : Salade Marco Polo</i>	Riz créole	***	Haricots verts BIO à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fraidou		Camembert		Fromage blanc aux fruits
DESSERT		Abricot		Marbré chocolat	

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement