





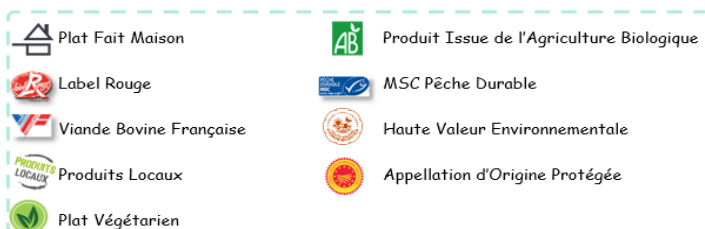




SEMAINE 30 - DU 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème 	Salade coleslaw 	Salade de pommes de terre 
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Boulettes de volaille sauce provençale	Omelette	Filet de colin poêlé au beurre 
Fusilli	Carottes au jus	Semoule	Pommes vapeur	Gratin de courgettes 
Saint Bricet	Kiri	Pont l'évêque	Yaourt à boire	Fromage ovale
Fruit de saison	Compote pommes framboises	Flan nappé caramel	Banane	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Bouchées de sarrasin		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multifruits	Fruit



**INFORMATIONS:**

**Salade coleslaw** : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc