



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – JUILLET 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
du 1 au 3
juillet

Semaine
du 6 au 10
juillet

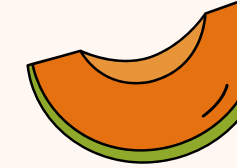
Semaine
du 13 au 17
juillet

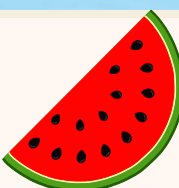
Semaine du
20 au 24
juillet

Semaine du
27 au 31
juillet

Radis  beurre
Boule au bœuf
Macaronis
Crème de fromage
Compote

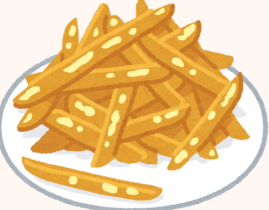
Haricot vert vinaigrette 
Chili con carné
Riz
Tome blanche
Salade de fruits

Melon  
Rôti de porc  
Flageolet
Flan nappé caramel

Pastèque 
Jambon grill 
Purée de p-de terre
Fromage blanc  

Piémontaise 
P'tit brin de veau
Carottes vichy 
Suisses aux fruit 

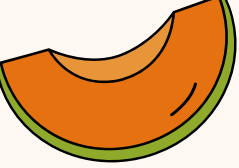
Féié


Salade de perles surimi
Steak haché
Frites
Fromage 
Fruit

Piémontaise 
Boulette d'agneau
Jeunes carottes 

Compote

Haricot vert vinaigrette
Parmentier végétal
Salade
Carré frais
Fruit 

Melon  
Tarte provençale
Salade
Crème chocolat

Carottes râpées 
Œuf  Sauce tomate
Semoule
Yaourt nature sucré 

Lentilles cervelas 
Mafé de poulet
Haricot vert 
Tome blanche
Crumble fruit rouge

Pique-nique
Melon 
Sandwich jambon beurre
Chips
Emmental
Banane

Betterave, cervelas
Roti de dinde
Poêlée de légumes
Crème vanille

Concombre 
à la crème
Chipolata
Lentilles 
Mimolette 
Glace

Salade verte thon
croutons
Sauté de dinde 
Purée de céleri
Fromage
Fruit

Carottes râpées 
Tarte au fromage
Salade  
Fromage blanc

Perles au surimi
Potatoes
Burger 
Salade
Crème de fromage
Suisses aux fruits  

Pique-nique


Macédoine tomate 
Lieu 
Courgettes poêlées
Fromage
Fruit 

Salade de tomate
Féta basilic
Colin panée
Poêlée de légumes
Glace 

Betterave  
Poisson en sauce
Riz
Glace 

Salade de riz, thon,
tomate, maïs
Pates aux fromages
Salade
Glace 

 Produit issu de
l'Agriculture
Biologique

 Menu végétarien

 Label Rouge
Produit de qualité
supérieur

 Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable

 Local (Pays de la
Loire)



Les menus peuvent varier selon
les arrivages, la disponibilité des
produits et certains imprévus, afin
de vous garantir une fraîcheur et
une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement
sélectionnés en fonction des
saisons.
Toutes les viandes sont d'origine
France, exceptionnellement
issues de l'UE.

