

Menus du mois de Juillet 2026

	29	<p>Thoinade et croûtons, Cake courgette, chèvre et brisures de noix, Pâtes papillon, Pomme Bio. </p>
	30	<p>Tomate farcie, Boulgour au bouillon de légumes et curcuma, Tomme noire, Pêche.</p>
	01	<p> Lasagnes végétariennes, Babybel Bio,  Kiwi Bio.</p>
	02	<p>Tomates Bio et mozzarella, basilic et vinaigrette, Brochette de dinde grillée et marinée au citron et à l'ail, Tombée de haricots verts, Pot de glace. </p>
	03	<p>Salade iceberg vinaigrette, Hoki sauce crème de ciboulette, Courgettes persillées et sautées, Riz au lait.</p>

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)