

Menus scolaires

Déjeuner du 13 au 19 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Salade de concombres sauce aux herbes	Céleri rémoulade	Salade verte	Salami et cornichons (s/porc : roulade de volaille, vg : surimi)	Carottes râpées au citron
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis à la volaille (vg : lasagnes au saumon) et emmental râpé	Couscous (merguez, boulettes d'agneau) (vg : boulettes sarrasin)	Steak hâché de bœuf sauce brune (vg : filet de poisson en sauce)	Rôti de dinde en sauce (vg : galette de boulghour)	Macaronis sauce fromagère et emmental râpé
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT			Purée de pommes de terre	Blé	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER			Brie	Petit moulé nature	
DESSERT	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Glace ou yaourt	Fruit	Brownie choco noix



PRODUIT ISSU
DE L'AGRICULTURE
LOCALE



PRODUITS SAINS
/ DE SAISON



GRAND EST



PLAT VÉGÉTARIEN

Menus scolaires

Déjeuner du 20 au 26 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte vinaigrette au basilic	Macédoine vinaigrette	Concombres à la grecque	Betteraves sauce à l'orange	Pâté de foie et cornichons (s/porc et vg : terrine de poisson)
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaise (vg : lasagnes ricotta épinards)	Anneaux de calamars panés	Côte de porc grillée sauce moutarde (s/porc : escalope de volaille, vg : poisson grillé)	Jambon blanc (s/porc : jambon de poulet, vg : œufs durs)	Blésotto au poulet (vg : blésotto au poisson)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		Riz au four sauce provençale	Coquillettes et emmental râpé	Poêlée pommes de terre et carottes	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER		Fraidou		Petit moulé aux fines herbes	Vache qui rit
DESSERT	Ciramisu	Fruit	Yaourt aromatisé	Crème dessert au chocolat	Fromage blanc aux fruits



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



PLAT VEGETARIEN