

# Menus du 7 au 13 juillet 2025



	<b>lundi 7 juillet 2025</b>	<b>mardi 8 juillet 2025</b>	<b>mercredi 9 juillet 2025</b>	<b>jeudi 10 juillet 2025</b>	<b>vendredi 11 juillet 2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Pâté de foie</b>	<b>Œufs durs, mayonnaise</b>	<b>Pizza 3 fromages</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Steak haché sauce brune</b>	<b>Gratin de volaille</b>	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Pois chiches sauce aigre douce</b>	<b>Paëlla</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Boullgour</b>	<b>aux courgettes</b>	<b>Tomates en salade</b>	<b>Carottes persillées</b>	<b>terre et mer</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Brebicrème</b>	<b>Yaourt nature BIO</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Bonbel</b>	<b>Gouda BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Gaufre flash</b>	<b>Purée de pommes BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Crumble fraise framboise</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					

Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

