




Menus du 29 juin au 04 juillet 2026




lun. 29 juin 26

Salade de concombres et mozzarella  


Curry de pois chiches et merguez 


Boulgour 


Produit laitier 


Abricots 



mar. 30 juin 26

Salade de quinoa 

Filet de colin meunière 


Gratin de courgettes 


Camembert 


Crème dessert au chocolat  

mer. 1 juil. 26

Salade de tomates  


Rôti de dinde froide et moutarde 

Salade de riz aux petits légumes 


Produit laitier 


Nectarine 

jeu. 2 juil. 26


Salade de haricots verts 


Lasagnes à la bolognaise


Cœur de bleu 

Purée de Pommes pêches 

ven. 3 juil. 26

Betteraves vinaigrette 


Andouillette sauce moutarde 

Macaronis Semi-complets 

Yaourt nature  

Nectarine 

4 juillet 2026

Salade de Pommes de terre 

Sauté de lapin aux olives 


Ratatouille  

Produit laitier

Mousse au chocolat noir



Légumes ou fruits de la ferme urbaine

 Plat cuisiné par le Service Restauration de la ville
Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

