

Menu

Du 13 au 17 juillet 2026

Lisses

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS DES ÎLES

LE JOUR DU **Végé**

Salade verte BIO et maïs

Vinaigrette

Sauté de bœuf BIO à la provençale
(tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes)

Omelette BIO

Carottes BIO locales vichy

Emmental BIO

Crêpe BIO locale sucrée

GOUTER

Baguette et miel
Lait
Fruit

GOUTER

GOUTER

Pain au chocolat du boulanger
Lait
Compote de pomme fraise

GOUTER

Baguette
Petit moulé nature
Jus de pomme

GOUTER

Barre Bretonne
Fromage frais aux fruits
Fruit

Salade iceberg et pamplemousse,
vinaigrette antilles

Mijoté de porc **CE2** sauce colombo
(oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)

Palets coco curry

Riz créole

Fromage frais aux fruits BIO

Banane BIO sauce chocolat

Taboulé BIO

Pané de blé

Haricots verts BIO

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit BIO

Concombre

Vinaigrette

Lasagnes saumon

Lasagnes ricotta épinards

Fraidou

Glace

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale