

Menu Juillet

WISSOUS

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien

LUNDI 6 JUILLET

SAFARI EN AFRIQUE

- Tajine de bœuf et patate douce
- Comté AOP
- Fruit de saison

MARDI 7 JUILLET

COUPE DU MONDE ESPAGNE

- Tomates à l'huile d'olive
- Paëlla poulet chorizo
- Crème Catalane

MERCREDI 8 JUILLET

VÉGÉ !

- Gratin de macaronni et brocolis à l'edam
- Emmental
- Fruit de saison

JEUDI 9 JUILLET

COUPE DU MONDE PORTUGAL

- Salade portugaise (salade verte, tomate, poivrons olives)
- Rojoes (émincé de porc LR aux olives)
- Pommes de terre
- Pastel de nata

VENREDI 10 JUILLET

COUPE DU MONDE ARGENTINE

- Colin sauce Chimichurri
- Quinoa et carottes braisées
- Bûche de lait mélangé
- Fruit de saison

Les maternels

GS

Pique Nique

- Batônnets de concombre
- Wrap oeuf tomate mayonnaise
- Chips
- Yaourt à boire
- Donuts

PS ET MS

Pique Nique

- Melon
- Sandwich baguette viennoise poulet mariné à la provençale
- Chips
- Yaourt à boire
- Biscuits chocolats

Pique Nique

- Batônnets de carotte
- Sandwich baguette viennoise jambon de volaille et beurre
- Chips
- Yaourt à boire
- Marbré chocolat

GS

TOUS

Atelier Pizza

- Pizza fromage
- Pizza jambon de volaille
- Salade verte
- Glace petit pot choco vanille

Les élémentaires

TOUS

Pique Nique

- Melon
- Sandwich baguette poulet mariné à la provençale
- Chips
- Yaourt à boire
- Biscuits chocolats

BASE DE MENU

ANIMATIONS

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Menu Juillet

WISSOUS

Produits Bio
Pêche durable
Label Rouge
Fait maison
Repas Végétarien

LUNDI 13 JUILLET 2026



MARDI 14 JUILLET

MERCREDI 15 JUILLET

JEUDI 16 JUILLET

VENREDI 17 JUILLET



COUPE DU MONDE BRÉSIL

Moqueca Brésilienne
Riz
Fromage blanc et sucre
Ananas



Salade de melon et dés de comté AOP
Chippolata
Frites
Crêpe au chocolat noisettes



VÉGÉ !

Œuf dur
Salade de perles
Mimolette
Fruit de saison

COUPE DU MONDE FRANCE

Boeuf bourguignon
Pomme de terre et carottes
Brie
Îles flottantes

FÉRIÉ

Les maternels

Pique Nique

Pastèque
Wrap poulet mariné coco curry
Chips
Yaourt à boire
Marbré chocolat

PS ET GS

TOUS

Pique Nique

Bâtonnets de carottes
Sandwich baguette viennoise
poulet mariné à la provençale
Chips
Yaourt à boire
Prince

Les élémentaires

TOUS

Barbecue

Salade de riz, thon et maïs
Chipolatas
Merguez
Frites
Melon
Pastèque

TOUS

Pique Nique

Bâtonnets de concombre
Sandwich baguette rillettes de thon
Chips
Yaourt à boire
Madeleines

BASE DE MENU

ANIMATIONS

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Menu Juillet

WISSOUS

Produits Bio
Pêche durable
Label Rouge
Fait maison
Repas Végétarien

VENDREDI 20 JUILLET 2026

MARDI 21 JUILLET

MERCREDI 22 JUILLET

JEUDI 23 JUILLET

VENDREDI 24 JUILLET

SAFARI EN AFRIQUE

Couscous royal
Semoule et légume couscous
Rondelé
Fruit de saison

Tomates vinaigrette balsamique
et dés d'emmental
Merlu sauce citron
Courgettes persillées
Riz au lait maison

VÉGÉ !

Pastèque
Rôti de boeuf et sauce BBQ
Salade de riz
Mousse au chocolat maison

Lasagne végétarienne
Salade verte
Camembert
Pêche au sirop

Les maternels

GS

Pique Nique

Batônnets de concombre
Wrap oeuf tomate mayonnaise
Chips
Yaourt à boire
Donuts

TOUS

Pique Nique Melon

Sandwich baguette viennoise
poulet mariné à la provençale
Chips
Yaourt à boire
Biscuits chocolats

GS

Pique Nique

Bâtonnets de carottes
Sandwich baguette viennoise
jambon de volaille et beurre
Chips
Yaourt à boire
Marbré chocolat

Les élémentaires

TOUS

Pique Nique

Batônnets de concombre
Wrap oeuf tomate mayonnaise
Chips
Yaourt à boire
Donuts

TOUS

Barbecue

Salade de perle
Brochettes de dinde marinée
Frites
Glace cône vanille chocolat

BASE DE MENU

ANIMATIONS

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Menu Juillet

WISSOUS

Produits Bio
Pêche durable
Label Rouge
Fait maison
Repas Végétarien

UNDI 27 JUILLET 2026

MARDI 28 JUILLET

MERCREDI 29 JUILLET

JEUDI 30 JUILLET

VENDREDI 31 JUILLET

BASE DE MENU

SAFARI EN AFRIQUE

Salade fraîcheur Africaine
(tomate, concombre, carotte, coriandre)
Poulet LR Yassa
Riz
Panacotta à la mangue

ANIMATIONS

Carottes râpées et dés d'emmental
Sauté de veau LR sauce crème Blé
Petit suisse aromatisé

Carbonara de volaille
Spaghetti
Comté AOP
Fruit de saison

Jambon et cornichons
Rillettes de thon
Salade de pomme de terre
Fruit de saison

VÉGÉ !
Melon et fêta
Omelette
Chou fleur miel et curry
Tarte au fruit

TOUS

Pique Nique
Melon

Baguette viennoise jambon de volaille et beurre
Chips
Yaourt à boire
Brownie

Les maternelles

PS

Pique Nique
Pastèque

Wrap poulet mariné coco curry
Chips
Yaourt à boire
Marbré chocolat

GS

Pique Nique

Bâtonnets de concombre
Sandwich baguette viennoise rillettes de thon et salade verte
Chips
Yaourt à boire
Madeleines

MS

Pique Nique

Bâtonnets de carottes
Sandwich baguette viennoise poulet mariné à la provençale
Chips
Yaourt à boire
Prince

TOUS

Les élémentaires

Pique Nique
Pastèque

Wrap poulet mariné coco curry
Chips
Yaourt à boire
Marbré chocolat

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.