

SEMAINE 33

du 10/08/2026 au 16/08/2026

LUNDI

Salade potagère vgt

Tomate croque sel

Cuisse de poulet champignons

Colin champignons

Quinoa

Courgette

Tomme blanche

Petits suisses sucrés

Fruit

Compote de pomme

MARDI

Salade de riz printanière

Céleri vinaigrette

Colin tomate

Es volaille tomate

Carottes à l'ail

Riz créole BIO

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Fruit

Purée pomme abricot bio

MERCREDI

Haricots verts vgt

Choux fleurs vgt

Steak haché de veau sauce
basilic VBF

Colin sauce basilic

Brocolis Vapeur

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature sucré BIO

Gouda

Fruit

Purée de pomme banane

JEUDI

Melon

Tomate vgt

Sauté de porc au bleu VPC

Lieu échalote

Pdt parisien

Petits pois

Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit

Purée pomme

VENREDI

Betteraves vinaigrette

Asperges vgt

Lieu crème carotte céleri

Escalope de volaille crème carotte
céleri

Riz créole BIO

Epinards crème

Yaourt nature sucré BIO

St Nectaire

Fruit

Purée pomme banane

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



SEMAINE 34 du 17/08/2026 au 23/08/2026

LUNDI

Carottes râpées maïs vinaigrette

Asperges vgt

Sauté de volaille moutarde VF

Lieu sauce citron

Choux fleur

Pomme de terre lamelles

Edam

Petits suisses sucrés

Fruit

Compote pomme pêche BIO

MARDI

Céleri vinaigrette

Fond d'artichaut vgt

Steak haché veau crème champignons

Colin crème champignons

Petits pois

Flageolet

Fromage fondu BIO

Yaourt nature sucré bio

Fruit

Purée de pomme

MERCREDI

Pdt vgt

Choux fleurs vgt

Colin sce potiron

Es .volaille potiron

Carottes à l'ail

Maïs

Petits suisses sucrés

Camembert

Fruit

Purée pomme banane BIO

JEUDI

Melon

Cœur de palmier vgt

Œufs durs sce aurore

Steak haché de boeuf tomate **VBF**

Pdt vapeu

Bouquetière de légumes

Gouda BIO

Yaourt nature sucré bio

Fruit

Compote pomme

VENREDI

Betteraves bio vgt

Tomate croque sel

Lieu crème bretonne

Escalope de volaille crème bretonne

Brocolis vapeur

Riz créole BIO

Fromage blanc sucré

Edam

Compote pomme poire BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 35

du 24/08/26 au 30/08/2026

LUNDI

Céleri vgt

Fond d'artichaut vgt

Emincé de bœuf à la grecque VBF

Lieu niçoise

Riz créole BIO

Poireaux béchamel

Petits suisses sucrés

Tomme blanche

Fruit

Purée pomme

MARDI

Carottes râpées vgt

Tomate croque sel

aiguillettes de volaille sauce waterzoi

Lieu aux petits légumes

Haricots plats

Pomme de terre vapeur

Fromage fondu BIO

Fromage blanc sucré

Fruit

Purée pomme banane BIO

MERCREDI

Pomme de terre vinaigrette

Choux fleurs vgt

Sauté de porc williams VPF

Colin échalote

Bouquetière de légumes

Quinoa

Yaourt nature sucré BIO

Tomme Noire

Fruit

Compote pomme

JEUDI

Melon

Asperges vinaigrette

Œufs durs marengo

Steak haché de veau marengo **VBF**

Riz créole BIO

Carotte à l'ail

Emmental

Fromage blanc sucré

Purée de pomme banane BIO

Fruit

VENREDI

Betteraves bio vgt

Cœur de palmier vgt

Colin crème dugléré

Escalope de volaille crème dugléré

Pdt parisienn

Courgettes

ST nectaire

Petits suisses sucrés

Purée de pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 36 du

31/08/2026 au 06/09/2026

LUNDI

Salade de riz au basilic

Haricots beurre vgt 

Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème

Jeunes carottes 

Riz créole BIO 

Yaourt nature sucré BIO 

Emmental

Compoté de pomme

Fruit

MARDI

Salade de pdt arlequin vinaigrette 

Choux fleurs vinaigrette 

Emincé de porc aigre douce VPF

Colin méditerranéen 

Haricots verts à l'ail 

Pomme de terre vapeur 

Edam

Petits suisses sucrés

Compote pomme abricot BIO 

Fruit

MERCREDI

Betteraves vinaigrette 

Asperges vinaigrette

Steak haché veau crème poivron

Colin crème poivrons 

Brocolis vapeur

Quinoa

Camembert

Fromage blanc sucré

Fruit BIO 

Compote de pomme

JEUDI

Duo de légumes vgt

Carottes rapées vgt

Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate 

Blé

Courgettes natures 

Yaourt nature sucré BIO 

Tomme blanche

Compote pomme

Fruit

VENDREDI

Macédoine vinaigrette 

Cœur de palmier vinaigrette

Lieu crème émeraude 

Escalope de volaille crème émeraude

Riz créole BIO 

Blettes crème

Petits suisses sucrés

Samos

Fruit BIO 

Compote pomme banane BIO 

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements