



Lundi 6

Tomates, maïs,
concombre

Steak haché
Pommes dauphine

Yaourt

Mardi 7

Feuilleté au
fromage

Filet de poulet
mariné
Haricots verts à l'ail

Fruit

Mercredi 8

Pique-nique

Jeudi 9



* Carottes râpées
BIO

Spaghettis
napolitaine
Fromage râpé
Cocktail de fruits

Vendredi 10

Betteraves
vinaigrette

Poisson du jour
Sauce hollandaise
Riz aux petits
légumes

Fromage blanc

Lundi 13



* Concombre BIO

Quiche au
fromage
Salade

Liégeois au
chocolat

Mardi 14

Férié

Mercredi 15

Pique-nique

Jeudi 16

Melon jaune

Gratin de poisson
aux petits
légumes

Beignets aux
framboises

Vendredi 17

Asperges
vinaigrette

Tagliatelles
carbonara

Parmesan

Fruit



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Lundi 20 

Betteraves et feta

Chili sin carne

Riz

Fruit

Mardi 21

Coleslaw

Poitrine de porc marinée

Pommes de terre rôties

*** Yaourt BIO**

Mercredi 22

Pique-nique

Jeudi 23

Pâtes au thon

Filet de poulet

Ratatouille

Smoothie

Vendredi 24

Tomates mozzarella

Poisson meunière

Quinoa et Brocolis

Compote

Lundi 27

Melon

Buffet de wrap

Glace

Mardi 28

Macédoine

Croque-Monsieur

Mâche

Fruit

Mercredi 29

Pique-nique

Jeudi 30 

Concombre au fromage blanc

Gratin de pâtes aux champignons

Salade verte

Fruits au sirop

Vendredi 31

*** Carottes râpées BIO**

Rôti de porc

Frites

Flan nappé au caramel



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

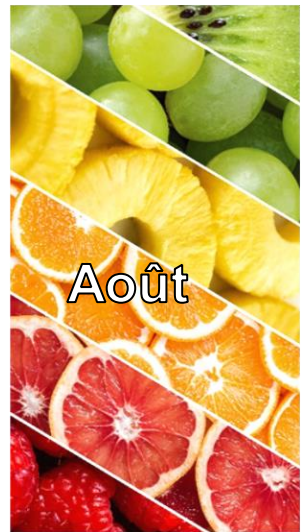


Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Août

Lundi 3

Fermé

Mardi 4

Fermé

Mercredi 5

Fermé

Jeudi 6

Fermé

Vendredi 7

Fermé

Lundi 10

**Haricots rouges,
ananas, maïs**

Paupiettes de veau

Petits pois carotte

Fromage

Fruit

Mardi 11

Pastèque

**Aiguillettes de
poulet**

**Pommes de terre
rôties**

**Yaourt BIO à la
vanille**

Mercredi 12

Pique-nique

Jeudi 13

Tomates basilic

**Sauté de porc au
paprika**

**Duo de blé et
carottes**

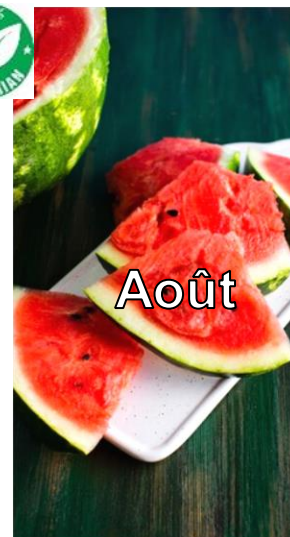
**Petits suisses aux
fruits**

Vendredi 14

*** Carottes râpées
BIO**

Mac and cheese

Compote



Août

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.



Lundi 17

**Buffet froid
(crudités, salades
composées, viande
froide, chips)**

**Buffet de fromage
et desserts (salade
de fruit, fromage
blanc, compote)**

Mardi 18

Radis beurre

**Spaghettis
bolognaise**

Crème dessert

Mercredi 19

Pique-nique

Jeudi 20

Tomates, feta

**Poisson au beurre
blanc**

**Boulgour,
brocolis**

**Pommes
caramélisées**

Vendredi 21

Pastèque

Emincé de dinde

Purée de légumes

**Petits suisses aux
fruits**

Lundi 24

**Salade niçoise
(haricots verts,
tomates, œuf)**

Chipolatas

Pommes noisettes

**Yaourt BIO à la
vanille**

Mardi 25

Melon

**Haut de cuisse de
poulet**

Pâtes

Petits suisses

Mercredi 26

Pique-nique

Jeudi 27

*** Carottes râpées
BIO**

**Dos de colin à la
tomate**

Riz

Flan nappé caramel

Vendredi 28

**REPAS DE FIN DE
VACANCES**



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.

*Aide UE à destination des écoles.