

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certains cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 03 au 28 août 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 03 au 07 août

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06 Repas Végétarien	Vendredi 07
	Betteraves au vinaigre de xérès	Salade piémontaise	Carottes râpées au xérès	Falafels Sauce aigre douce	Cheese Nan
	Escalope viennoise	Pâtes au thon	Saucisse de volaille	Salade composée (pâte, olives, tomates, mozzarella)	Chipolatas Merguez
	Carottes Vichy	Salade verte	Pommes de terre au four Beurre aillé	Salade verte	Frites
	Buchette de chèvre			Tomme de Savoie	
	Glace	Fruit de saison	Cake au miel	Fraises au sucre	Fromage blanc aux fruits
Goûters *	Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison	Yaourt à boire Biscuit	Brioche Barre de chocolat	Crème vanille Biscuit

Semaine du 10 au 14 août

	Lundi 10	Mardi 11 Salade bar	Mercredi 12 Repas Végétarien	Jeudi 13	Vendredi 14
	Toast de chèvre miel et thym	Tomates Mozzarella Concombre	Taboulé à l'orientale	Concombre à la ciboulette	Terrine de campagne
	Hot-dog (saucisse Strasbourg, ketchup)	Dès de jambon/Thon Maïs Radis	Pizza Marguarita (tomates, mozza, olives)	Rôti de dinde	Fish and chips
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Haricots verts sautés à l'ail et persil	
		Emmental			Pont l'Evêque
	Glace	Gâteau maison	Compote à boire	Fruit de saison	Yaourt aux fruits
	Compote de fruits Biscuit	Banane Biscuit	Gâteau maison	Donuts	Liégeois caramel Biscuit

Semaine du 17 au 21 août

	Lundi 17 Repas Végétarien	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
	Œufs dur Mayonnaise	Carottes râpées	Salade composée (riz, tomates, maïs)	Duo de saucissons	Radis beurre
	Spaghettis à la Napolitaine	Wraps (jambon de dinde, fromage frais, salade)	Sandwich thon mayonnaise	Tarte tomates moutarde herbes aromatiques	Pâtes crémeuses chorizo et crevettes
	Salade verte	Chips	Chips	Salade verte	
	Livarot				Carré de l'est
	Glace	Fruit de saison	Donuts	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
Goûters *	Pain Pâte à tartiner	Compote à boire Biscuit	Yaourt à boire Biscuit	Gaufre Fruit	Pain Fromage

Semaine du 24 au 28 août

	Lundi 24	Mardi 25	Lundi 26 Repas Végétarien	Jeudi 27	Vendredi 28
	Dip's de légumes	Pastèque	Tomates basilic	Melon charentais	Toast Tzatziki (concombre, crème, citron)
	Galette de Sarrazin (jambon blanc, béchamel, fromage râpé)	Dos de lieu noir en croûte	Bruschetta aux 3 fromages (emmental, cheddar, mozza)	Chipolatas Merguez	Brochette de poulet mariné
	Salade verte	Risotto	Salade verte	Coquillettes au beurre	Pommes de terre rissolées
		Mimolette		Comté	
	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	Mousse au chocolat
	Crème chocolat Biscuit	Compote à boire Biscuit	Yaourt à boire Biscuit	Pain Barre chocolat	Pain Fromage



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC



Verre de lait de vache (Bio)

Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours