



Semaine n° 32 : du 03 au 07 Août 2026

Vacances scolaires	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Concombre et maïs	PIQUE NIQUE	Salade verte	Cervelas S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'estragon S/viande : Crêpe au fromage	Tandoori de légumes aux pois chiches et risoni		Lasagnes bolognaise S/viande : Lasagnes au saumon	Merlu blanc du Cap sauce crème
	Haricots beurre braisés	***		***	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme mûre	Nectarine
GOÛTERS	Pain	Abricots	Pain	Pain	Madeleine
	Chocolat	Muffin chocolat	Confiture	Mimolette	Compote poire
	Pêche	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Prunes	Fromage blanc aux fruits



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie : riz, tomate, maïs
Salade italienne : tortis, tomate poivrons, olive, oignon, basilic

Semaine n° 33 : du 10 au 14 Août 2026

Vacances scolaires	LUNDI	VEGETARIEN MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Melon	PIQUE NIQUE	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf S/viande : Croq végétarien	Chili sin carne et RIZ BIO		Poulet rôti sauce miel épices S/viande : Nuggets de blé	Beignet de poisson
	Semoule	***		Courgettes braisées	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Fraidou	Coulommiers
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Barre de céréales	Far aux abricots	Banane
GOÛTERS	Pain	Pêche	Pain	Pain	Fourrandise à la fraise
	Petit moule nature	Petit beurre	Pâtes à tartiner	Confiture	Compote pomme banane
	Compote pomme banane	Fromage blanc aux fruits	Pomme	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Semaine n° 34 : du 17 au 21 Août 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé (semoule BIO)	PIQUE NIQUE	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortellini sauce tomate S/viande : Omelette sauce tomate	Colin d'Alaska sauce hollandaise		Croq végétarien	Saucisse de Toulouse S/viande S/porc : Crêpe au fromage
	*** S/viande : Tortis	Carottes BIO braisées		Ratatouille	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Fromage frais sucré		Fondus président	Gouda
DESSERT	Purée pomme menthe	Prunes	Banane	Banane	Pomme
GOÛTERS	Pain	Muffin chocolat	Pain	Petit beurre	Abricots
	Fraidou	Compote pomme fraise	Chocolat	Fromage blanc sucré	Madeleine
	Abricots	Yaourt nature sucré	Nectarine	Compote pomme coing	Yaourt aromatisé



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis rose
Salade western : haricots rouges, poivron, maïs, persil

Semaine n° 35 : du 24 au 28 Août 2026

Vacances scolaires	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO, concombre, maïs	Melon	Pomme de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti S/viande : Nuggets de blé	Cheese burger S/viande : Fish burger	Pizza au fromage	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska pané
	Petits pois au jus	Frites	Salade verte	***	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moule nature	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Brownie aux haricots rouges	Banane	Flan nappé caramel	Pêche
GOÛTERS	Pain	Abricots	Prunes	Pain	Pain
	Pâte à tartiner	Fourrandise au chocolat	Petit beurre	Confiture	Emmental
	Nectarine	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Compote pomme fraise

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES