

MENUS DU 4 AU 29 AOÛT 2025



LUNDI 4 AOÛT REPAS FROID



Concombres façon Tzatziki

Rôti de bœuf sauce barbecue

Salade de pommes de terre échalotes

Petit pot de glace vanille fraise / Petit pot de glace vanille chocolat

Goûter :

Pain et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé

MARDI 5 AOÛT

Pastèque

Blanquette d'églefin sauce crème

Riz

Fromage blanc nature et sucre

Cocktail de fruits

Goûter :

Pain et miel
Fruit de saison

MERCREDI 6 AOÛT

Sauté de poulet sauce crème ciboulette

Haricots verts persillés

Boulghour

Saint Nectaire

Fruit de saison

Goûter :

Pain au chocolat
Compote de pomme

JEUDI 7 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN



Œuf dur mayonnaise

Hachis parmentier de lentilles

Salade verte vinaigrette

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter :

Cake au chocolat maison
Fruit de saison

VENDREDI 8 AOÛT

Tomates et féta vinaigrette

Filet de poisson pané et citron

Fusillis et emmental râpé aux petits légumes

Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat

Goûter :

Madeleines
Lait chocolat

Légende

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Coeur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

LUNDI 11 AOÛT

Salade de penne au pesto

Filet de colin sauce oseille

Purée de carottes et fromage rapé

Cantal

Fruit de saison

Goûter :

Jus de pomme
Pain et beurre

MARDI 12 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN



CME

Pastèque

Omelette

Emmental râpé

Ratatouille

Semoule

Glace artisanale vanille

Goûter :

Cake fourré au chocolat

Fruit de saison

MERCREDI 13 AOÛT

Salade Grecque (concombre, tomates, olives noirs, féta, huile d'olive)

Sauté de bœuf sauce fromage blanc curry

Pommes de terre

Petit pois carotte

Gâteau au chocolat crème anglaise

Goûter :

Pain et confiture
Fruit de saison

JEUDI 14 AOÛT MENU MEXICAIN



Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs, tomate, cumin et sauce salade)

Egrené de bœuf sauce chili

Tortilla

Riz

Cheddar râpé

Fruit de saison

Goûter :

Pain et barre de chocolat
Compote de pomme

VENDREDI 15 AOÛT FÉRIÉ

LUNDI 18 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN



Salade verte croustons emmental et vinaigrette

Curry de lentilles

Riz

Crème dessert chocolat / Crème dessert vanille

Goûter :

Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

MARDI 19 AOÛT

Feuilleté camembert

Filet de lieu frais sauce curry

Courgettes persillées

Boulghour

Petit suisse nature et sucre / Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Goûter :

Pain et confiture
Yaourt nature et sucre

MERCREDI 20 AOÛT

Surimi mayonnaise / Thon mayonnaise

Rôti de veau sauce moutarde

Purée de brocolis

Fruit de saison

Goûter :

Croissant
Compote de pomme fraise

JEUDI 21 AOÛT FINGER FOOD



Pastèque

Emincé de poulet sauce barbecue pour les maternelles

Pilon de poulet sauce barbecue

Potatoes et ketchup

Vache qui rit

Bâtonnet chocolat

Goûter :

Fruit de saison
Pain et beurre

VENDREDI 22 AOÛT

Tomates et mozzarella vinaigrette

Calamars à la romaine et béarnaise

Macaronis et emmental râpé

Mousse au chocolat au lait / Mousse au chocolat noir

Goûter :

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé



LUNDI 25 AOÛT

MENU VÉGÉTARIEN



Pizza 3 fromages

Salade verte vinaigrette

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Goûter :

Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé

MARDI 26 AOÛT

Melon

Sauté de bœuf à la provençale

Purée de carottes

Saint Paulin

Mister freeze

Goûter :

Cake fourré au chocolat
Fruit de saison

MERCREDI 27 AOÛT

Salade verte dés d'emmental vinaigrette et tomate

Jambon de porc

Blanc de volaille

Coquillettes et fromage râpé

Gâteau aux pommes

Goûter :

Pain et beurre
Yaourt aromatisé

JEUDI 28 AOÛT

MENU CME

Mais vinaigrette

Steak haché au jus

Haricots verts persillés

Riz

Comté

Nectarine

Goûter :

Cake marbré maison
Fruit de saison

VENDREDI 29 AOÛT

ACCUEILS DE LOISIRS FERMÉS



Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

