

MENUS DU 3 AU 28 AOÛT 2026



LUNDI 3 AOÛT REPAS FROID

Concombres façon Tzatzíki  
 
Rôti de bœuf sauce barbecue  

Salade de penne    
Samos
Pot de glace vanille fraise

Goûter :
Madeleine
Fruit de saison

MARDI 4 AOÛT

Brandade de saumon   
Salade verte 
Fromage blanc nature et sucre  
Pastèque  
Goûter :
Croissant
Yaourt aromatisé

MERCREDI 5 AOÛT

Sauté de poulet sauce crème ciboulette    
Haricots verts persillés   
Boulghour 
Saint Nectaire  
Fruit de saison  
Goûter :
Pain et barre de chocolat
Petit suisse nature et sucre

JEUDI 6 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN

Œuf dur mayonnaise 
Macaronis and cheese crème de courgettes et basilic    
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison  
Goûter :
Pain et beurre
Compote de pomme

VENDREDI 7 AOÛT

Tomates et féta vinaigrette   
Filet de poisson pané  et citron
Petit pois carottes 
Pommes de terre  
Crème dessert vanille  / **Crème dessert chocolat** 
Goûter :
Lait nature
Cake maison marbré

LUNDI 10 AOÛT

Salade de riz à la niçoise  
Filet de colin sauce oseille   
Poêlée estivale     
Penne  
Fruit de saison  
Goûter :
Lait nature
Pain et pâte à tartiner

MARDI 11 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN

Omelette 
Ratatouille    
Semoule 
Brie 
Fruit de saison  
Goûter :
Cake maison à la fleur d'oranger
Fromage blanc nature et sucre

MERCREDI 12 AOÛT

Salade Grecque    
Sauté de veau sauce fromage blanc curry   
Carottes fondantes et riz   

Fromage blanc aromatisé  
Goûter :
Pain au chocolat
Fruit de saison

JEUDI 13 AOÛT MENU HOT DOG

Salade verte 
Saucisse de volaille et pain hot dog 
Potatoes et mayonnaise
Cheddar
Cône chocolat 
Goûter :
Cake fourré abricot
Yaourt aromatisé

VENDREDI 14 AOÛT MENU CME

Melon  
Steak haché au jus   
Purée de pomme de terre   
Petit moulé
Gâteau au chocolat  
Goûter :
Pain et beurre
Fruit de saison

LUNDI 17 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN

Tomate et dés d'emmental  
vinaigrette
Dahl de lentilles    
Riz 
Yaourt nature et sucre  
Fruit de saison  
Goûter :
Gateau nature maison
Compote de pomme poire

MARDI 18 AOÛT

Feuilleté camembert 
Filet de lieu sauce curry   
Courgettes persillées    
Boulghour 
Fruit de saison  
Goûter :
Pain et beurre
Jus de pomme

MERCREDI 19 AOÛT

Surimi mayonnaise 
Rôti de veau sauce moutarde  
Purée de brocolis   
Comté  
Fruit de saison  
Goûter :
Lait nature
Pain au chocolat

JEUDI 20 AOÛT

Pastèque  
Bolognaise de bœuf    
Macaronis  et emmental râpé
Vache qui rit 
Glace artisanale vanille
Goûter :
Sablé de Retz
Fruit de saison

VENDREDI 21 AOÛT MENU CME

Concombre sauce bulgare   

Calamars à la romaine et citron
Pommes de terre et haricots verts persillés   
Yaourt aromatisé 
Goûter :
Jus d'ananas
Pain et confiture



LUNDI 24 AOÛT MENU VÉGÉTARIEN

Hachis végétarien de lentilles 
Salade verte vinaigrette  
Camembert 
Fruit de saison  
Goûter :
Croissant
Yaourt aromatisé

MARDI 25 AOÛT

Melon  
Sauté de bœuf à la provençale   
Purée de carottes    
Fromage blanc nature et sucre  
Mister freeze
Goûter :
Lait nature
Cake fourré chocolat

MERCREDI 26 AOÛT

Tomate mozzarella vinaigrette    
Jambon de porc  
Blanc de volaille
Coquillettes  et fromage râpé
Gâteau noix de coco  
Goûter :
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme

JEUDI 27 AOÛT

Escalope viennoise et sauce tomate  
Haricots beurres   
Riz 
Saint Nectaire  
Fruit de saison  
Goûter :
Pain et beurre
Fromage blanc aromatisé

VENDREDI 28 AOÛT

Saucisson à l'ail et cornichons 
Roulade de volaille et cornichons 
Marmite de sébaste sauce crème  
Ratatouille    et pommes de terre 
Saint Paulin 
Fruit de saison  
Goûter :
Cake marbré maison
Fruit de saison



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

-  Indication géographique protégée
-  Circuit court origine France
-  Label Rouge
-  Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
-  Race à viande
-  Produits subventionnés par AGRIMER
-  Certification environnementale de niveau 2

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

