



Semaine 32 du : lundi 03 au vendredi 07 août 2026

lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE
Salade de pommes de terre	Tomates & vinaigrette basilic	Pastèque BIO 	Salade de pois chiche	Salade verte & vinaigrette
Filet de colin sauce oseille	Sauté de porc sauce cajun	Steak haché Français au jus	Galette végétale sauce tomate	Sauté de dinde curry lait de coco
	Sauté de poulet cajun			
	Quenelles natures sauce cajun	Pané végétal		Lingots BIO sauce curry & lait de coco
Poêlée de légumes	Purée de courgettes & pommes de terre	Epinards BIO hachés béchamel	Brocolis sautés	Mélange de céréales
Laitage	Coulommiers	Laitage	Bûche du pilat	Laitage
Fruit de saison	Compote	Beignet chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local

Semaine 33 du : lundi 10 au vendredi 14 août 2026

lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	REPAS FROID 	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Taboulé	Salade de concombres, tomates, féta	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte & vinaigrette	Pastèque
Boulettes au bœuf Français au jus 	Filet de colin meunière	Rôti de veau & mayonnaise	Pilon de poulet au jus	Gnocchis sauce tomate (*semoule BIO)
<i>Gnocchettis de lentilles sauce paprika</i>	 <i>sauce tartare</i>	<i>Terrine de poisson & mayonnaise</i>	<i>Filet de poisson sauce safranée</i>	
Haricots plats sautés	Petits pois façon Française	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Purée de patate douce	
Fromage à la coupe		Laitage	Fromage à la coupe	Emmental râpé
Fruit de saison	Fromage frais aux fruits	Melon BIO 	Compote	Crème dessert au chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local