

DU 18 AU 22 AOÛT 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Fish and chips de colin
*2-3-4-5-6-7-8-10-11-13



Ratatouille
*4-6-7-8-10

Fromage
*10

Fruits de saison


Pain + pâte à tartiner

Salade composée + cube
de fromage
*2-4-6-7-8-9-10-13



Boulette végétale à la
sauce tomate
*4-6-7-8-10-11-13

Riz pilaf
*4-10

Glace
*3-10

Pain aux raisins

Steak haché sauce
forestière
*4-6-7-8-10-11-13



Tortilla de pommes de
terre
*2-4-6-7-8-10-13

Fromage
*10

Compote de fruits

Pain + stick de confiture

Roulé surimi + stick de
mayonnaise
*1-4-6-7-8-9-10-13-14

Brochette de dinde
*4-5-6-8-9-10-13



Chips
*8-10-13

Yaourt
*3-10


Pain + fromage

Nuggets de poulet
*2-4-6-7-8-10-11-13



Haricots verts
*10

Fromage
*10



Fruits de saison

Pain + lingotin de chocolat

*** INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS ***

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja
8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques



Produit issu de
l'agriculture
locale



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Poisson issu
d'une pêche
durable certifiée



Viande
d'origine
française



Fabrication
maison

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

LE CONTRÔLE DU RESPECT DES FREQUENCES DE SERVICE ET DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DES REPAS SE
FONT SUR LA BASE MINIMALE DE 20 REPAS SUCCESSIFS

DU 25 AU 29 AOÛT 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU VEGETARIEN

Emincé Kebab
*4-5-6-7-8-10-11-13



Boulgour à la tomate
*4-6-7-8-10

Fromage
*10



Fruits de saison

Chausson aux pommes

Batavia
*9-13



Tarte à la provençale
*2-4-5-6-7-8-10-13

Yaourt
*3-10



Pâtisserie
*2-4-8-9-10

Pain + stick de confiture

Merguez



Frites
*4-9

Fromage
*10

Glace
*3-10

Pain + pâte à tartiner

Salade composée
*2-3-4-7-8-10-11-13



Dos de colin
*2-4-5-6-7-8-10-11-13



Epinard au beurre
*10

Yaourt
*3-10

Pain + fromage

PAS
DE
RESTAURATION

