

Semaine 35

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026

 Radis / beurre 	Rillettes de sardines au fromage frais	Melon 	Salade de pommes de terre au thon 	Tomates  vinaigrette
Dahl de lentilles corail	Rôti de veau 	Pilons de poulet 	Emincés de porc aux herbes 	Pâtes au saumon
Riz pilaf	Petit pois	Semoule aux poivrons	Haricots verts 	
Fruit de saison	Gâteau maison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

 Certification environnementale niveau 2	 Production locale	 Agriculture biologique
 Appellation d'origine protégée	 Agri éthique France	 Pêche durable MSC
 Indication géographique protégée	 Haute valeur environnementale	

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 36

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026

	Pastèque	Taboulé	Tomates basilic 	Quiche lorraine
	Araignée de porc marinée 	Omelette aux oignons	Emincés de bœuf sauce barbecue 	Filet de poisson frais 
	Frites 	Courgettes sautées 	Pâtes	Carottes persillées 
		Petit suisse nature sucré		Fromage
	Glace	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 37

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026

 Betteraves vinaigrette	 Houmous aux poivrons grillés et toast	 Concombres vinaigrette	 Melon	Crêpe au fromage
 Tomates farcies	 Gnocchi pesto et courgettes	 Jambon grill	 Sauté de veau au curry	 Pavé de saumon à l'aneth
Riz		 Frites	 Purée de pommes de terre	 Haricots beurre
	Fromage	Fromage		
Petit suisse nature sucrée	Fruit de saison	Poire au sirop	Pot de crème spéculoos	Fruit de saison



Certification environnemental niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 38

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026



Carottes râpées
vinaigrette

Nuggets de
fromage

Courgettes



Riz au lait

Charcuterie

Rôti de
bœuf



Pommes
boulangères



Fromage

Fruit de saison

Salade de lentilles
au cervelas

Paupiette de veau
aux olives



Haricots verts



Fromage

Compote de fruit

Tomates
vinaigrette



Rôti de
porc



Semoule aux
poivrons

Yaourt à
la vanille



Salade de riz aux
crudités

Dos de colin
sauce
citronnée



Brocolis
persillés

Fromage

Fruit de saison



Certification environnemental niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements