

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



Du 3 août au 27 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 août Salade de crudités à la menthe Spaghetti Bolognaise Salade Pêche	4 août Salade du meunier Poisson sauce poivron Purée crécy Tarte aux fruits	5 août Salade de pomme de terre cervelas Escalope à la crème Haricots verts forestier Fromage blanc sucré	 6 août Salade cajun Lasagnes pois cassés Salade Mimolette Prunes	7 août Tomate vinaigrette Goulash Gratin dauphinois Salade Pommes cuites à la cannelle
10 août Salade de riz façon paëlla Rôti de porc à la sauge Jardinière de légumes Edam Abricot	11 août Salade du soleil Poulet chasseur Pommes sautées Tomme noire Entremet chocolat	12 août Salade d'été Hachis parmentier Salade Fruits au sirop	13 août Tomate au leerdamer Poisson au curry Riz aux légumes Yaourt aux fruits	 14 août Salade de blé carnaval Cake aux courgettes Salade Vache qui rit Raisin
17 août Duo de carotte et courgettes sauce hariconnaise  Paëlla végété Salade Cantal Gâteau chocolat aux haricots rouges	18 août Salade caliméro Sauté bœuf aux poires Brocolis Camembert Prunes	19 août Flamekuche Poisson meunière Semoule aux légumes Crème dessert vanille	20 août Betteraves rouges et tomates Rôti de porc sauce charcutière Haricots verts Glace	21 août Pastèque Filet de dinde poivre vert Garniture provençale Salade Nectarine
24 août Salade de riz tomate concombre Sauté de porc à l'ananas Haricots beurres Babybel Raisin	25 août Courgettes au paprika Poisson à l'américaine Tagliatelles Yaourt sucré	 26 août Taboulé Omelette Ratatouille Camembert Abricot	27 août Melon / pastèque Chipolatas Frites Salade Glace	28 août Fermé

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



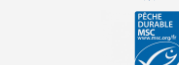
1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité

Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et
100% sont préparés sur place.