



MENU DU 11 AOÛT AU 5 SEPTEMBRE 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11 août	Tomates maïs vinaigrette	Emincé de volaille au curry froid, Piémontaise		Crème dessert chocolat
Mardi 12 août	 Salade verte	Raviolis de légumes au rapé	Camembert	Fruit de saison
Mercredi 13 août	Salade de riz niçois	Rôti de bœuf, chou-fleur béchamel	Saint Paulin	Fruit de saison
Jeudi 14 août	Melon	Escalope de dinde milanaise, petits pois aux oignons	Ptit Louis tartine	Sundae caramel
Vendredi 15 août		FERIE		
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18 août	Pastèque	Rouleau de surimi, salade de pâtes estivales		Riz au lait maison
Mardi 19 août	Salade de riz mexicain	Cubes de colin à la fondue de poireaux, haricots verts		Flan vanille caramel Bio
Mercredi 20 août	Carottes rapées vinaigrette	Langue sauce tomate, purée mousseline	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 21 août	Celéri frais rémoulade	Spaghettis carbonara aux dés de volaille	Chanteneige	Ananas au sirop
Vendredi 22 août	 Tomates cerise	Cake au fromage, chips		Compote à boire
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25 août	Chou-fleur et radis rose	Jambon de dinde froid, salade d'Ebly à la provençale		Liégeois vanille
Mardi 26 août	 Salade pommes de terre niçoise	Omelette, petits pois		Yaourt aux fruits bio
Mercredi 27 août	Salade monégasque	Cuisse de poulet basquaise, carottes persillées	Cantafras	Eclair au chocolat
Jeudi 28 août	Tomates chopska	Rôti de bœuf, pommes noisettes	Délice emmental	Fruit de saison
Vendredi 29 août	Melon	Fish burger, chips	Camembert	Glace cône fraise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er septembre	Tomates vinaigrette	Jambon de dinde froid, coquillettes au beurre	Edam bio	Compote de pomme
Mardi 2 septembre	 Carottes rapées mimosa	Nuggets de blé, purée mousseline	Cantadou	Fruit de saison
Mercredi 3 septembre		Pas de centre de loisirs		
Jeudi 4 septembre	Taboulé	Sauté de veau marengo, jeunes carottes à l'ail		Liégeois vanille
Vendredi 5 septembre	Duo de choux rémoulade	Parmentier de saumon	Carré fondu	Pastèque

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien