



MENU DU 27 JUILLET AU 21 AOUT 2026



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 27 juillet 2026	Melon	Salade de perles aux dés de volaille	-	Crème dessert au chocolat et biscuit sablé bio
mardi 28 juillet 2026	Salade verte	Ravioles de légumes au râpé	Edam bio	Fruit de saison
mercredi 29 juillet 2026	-	Rôti de bœuf bio, gratin de pommes de terre et chou-fleur	Camembert	Fruit de saison
jeudi 30 juillet 2026	-	Wraps au thon, chips	P'tit Louis tartine	Compote à boire
vendredi 31 juillet 2026	Pastèque	Crispid'or Emmental, pommes noisettes	-	Glace à l'orange
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 3 août 2026	Melon	Piemontaise aux dés de jambon	Délice emmental	Fromage blanc fermier stracciatella
mardi 4 août 2026	Concombre Bulgare	Aiguillette croustillante de colin, haricots verts persillés	-	Riz au lait du chef
mercredi 5 août 2026	-	Wraps à la dinde, chips	P'tit Louis tartine	Compote à boire
jeudi 6 août 2026	Carottes rapées à la vinaigrette	Chipolatas, spaghettis bio au râpé	-	Fruit de saison
vendredi 7 août 2026	-	Couscous Végétarien	Camembert bio	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 10 août 2026	Céleri frais remoulade	Salade de pâtes Marco Polo	Délice emmental	Flan nappé caramel bio
mardi 11 août 2026	-	Omelette bio et petits pois	Emmental bio	Fruit de saison
mercredi 12 août 2026	-	Cuisse de poulet basquaise, carottes persillées et semoule de blé	Edam	Sundae vanille
jeudi 13 août 2026	-	Rôti de bœuf bio sauce cocktail, pommes noisettes	Camembert	Melon
vendredi 14 août 2026	Salade Chopska sauce bulgare	Filet de colin sauce bonne femme, riz créole au beurre	-	Yaourt à la fraise de la ferme
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
lundi 17 août 2026	Cervelas aux cornichons	Salade de riz au thon, tomates et maïs	Saint-Paulin bio	Fruit de saison
mardi 18 août 2026	Carottes rapées mimosa	Crousti cantal AOP et coquillettes au beurre	-	Compote de pomme bio
mercredi 19 août 2026	Taboulé	Jambon de dinde et haricots verts persillés	-	Liégeois à la vanille
jeudi 20 août 2026	-	Longe de porc mayonnaise et jeunes carottes à l'ail	Cantadou	Donuts
vendredi 21 août 2026	Tomate mozzarella	Parmentier de saumon	P'tit Louis tartine	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).



