



CETTE SEMAINE DANS NOS ASSIETTES

SEMAINE 34

lundi 17 août 2026

mardi 18 août 2026

mercredi 19 août 2026

jeudi 20 août 2026

vendredi 21 août 2026

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION



Entrée	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE HVE ET CROÛTONS 	TRANCHE DE MELON 	SALADE DE PÂTES BIO AU PESTO 	CONCOMBRE VINAIGRETTE
Plat	RAVIOLI BŒUF	OMELETTE AU PAPRIKA	WINGS SAUCE BARBECUE	SAUMON RÔTI AU THYM 	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY 
Régime spécifique	•RAVIOLI AUX LÉGUMES		•PANÉ AU BLÉ	•SAUCISSES VÉGÉTALE	•OMELETTE
Accompagnement		HARICOTS VERT BIO 	POMMES NOISETTE	CAROTTES BIO VICHY 	RIZ BIO 
					
Fromage	CHANTENEIGE BIO 		PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS 		YAOURT NATURE BIO ET SUCRE 
Dessert	KIWI	TARTE AUX POMMES BIO 		COMPOTE DE POMME FRAISE BIO 	NECTARINE
Goûter	MOELLEUX AUX POMMES	PAIN ET PÂTE À TARTINER	PAIN AU LAIT ET CONFITURE	MOELLEUX CACAO	PAIN ET CONFITURE
	JUS DE FRUITS BIO 	LAIT BIO 	POMME HVE 	YAOURT A BOIRE 	LAIT BIO 



LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **IGP** (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), **AB** (Agriculture Biologique), **Label Rouge**, **BBC** (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



SEMAINE 35

vendredi 28 août 2026



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

