

lundi 31 août au vendredi 11 septembre 2026

SCOLAIRE	lundi 31	mardi 01	mercredi 02 Repas froid	jeudi 03 Repas de la rentrée	vendredi 04
		Salade de concombres en vinaigrette Céleri rémoulade *** Pâtes coquillettes et sauce tomate et lentilles corail à l'égrené végétal au pois façon bolognaise *** Emmental râpé *** Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage frais sucré	*** Rillettes de thon mimosa *** Taboulé (semoule) *** Brie Gouda *** Beignet parfum chocolat noisette Beignet aux pommes	Pastèque *** Nuggets de poulet *** Nuggets de blé Frites Ratatouille *** Crème dessert saveur vanille Mousse au chocolat au lait	*** Parmentier de colin d'Alaska à la purée de carotte *** Saint Nectaire Mimolette *** Fruit de saison au choix
SCOLAIRE	lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11
	*** Blanquette de dinde Dés de colin d'Alaska sauce façon blanquette Riz Légumes de la blanquette *** Edam Tomme blanche *** Fruit de saison au choix	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Salade iceberg et croûtons en vinaigrette *** Jambon blanc et sauce tomate Omelette et sauce tomate Pommes de terre persillées Haricots verts *** Yaourt fermier aromatisé Yaourt fermier nature	Crêpe à l'emmental Saucisson à l'ail et cornichon *** Parmentier au canard et à la purée de potiron Parmentier à l'égrené végétal au pois et purée de potiron *** Fruit de saison au choix	*** Boulettes de lentilles et sarrasin *** Mélange 5 céréales Légumes couscous *** Coulommiers Montcadi croûte noire *** Gâteau aux haricots blancs et poire	Melon charentais Pastèque *** Pâtes macaronis semi-complets sauce saumon et à l'aneth *** Emmental râpé *** Fromage blanc et brisures d'Oreo Dessert lacté gélifié saveur chocolat



	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
SCOLAIRE	 Carottes râpées en vinaigrette  Betteraves rouges en vinaigrette *** Saucisse chipolatas <i>Saucisse végétale au pois</i> Purée de céleri *** *** Yaourt nature sucré   Yaourt aromatisé à la vanille	*** Escalope de dinde  sauce estragon <i>Colin d'Alaska  sauce estragon</i>  Blé Cordiale de légumes *** Pont l'Evêque  Saint Paulin *** Fruit de saison au choix	*** Hoki  sauce tomate paprika crème Gratin de chou-fleur et pommes de terre  *** Tomme grise Emmental *** Crumble aux pommes Mousse au chocolat au lait	Salade de haricots blancs aux herbes sauce crème Salade de coquillettes, tomates et mimolette  *** Sauté de bœuf  sauce au thym <i>Galette de boulgour pois chiche emmental à l'orientale et sauce au thym</i>  Pommes de terre vapeur  Carottes à l'ail *** *** Fruit de saison au choix	Salade de tomates vinaigrette au basilic Concombres à la crème et persil ***  Riz sauce chili à l'égrené végétal   *** ***  Chouquette crème saveur vanille Barre bretonne et crème anglaise
	lundi 21	mardi 22 Découverte Chips de maïs, mousse fromagère à la fourme d'Ambert, oignons confits et noix  ***  Rôti de porc au jus <i>Dés de saumon sauce crème aux herbes </i>  Pommes de terre persillées Brocolis au curry *** ***  Crème dessert saveur caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Macédoine sauce fromage blanc ciboulette Salade de haricots beurre en vinaigrette *** Lasagnes aux légumes du soleil  *** *** Fruit de saison au choix	Salade de concombres, maïs et tomate en vinaigrette Céleri râpé sauce cocktail *** Sauté de veau  aux olives <i>Emincé blé et pois sauce aux olives</i>  Semoule Légumes tajine *** *** Compote de pomme allégée en sucre Fruit de saison	*** Poisson frais sauce aux herbes  Purée aux 3 légumes (carottes, navets, céleri) *** ***  Camembert Fromage frais demi-sel *** Tarte au flan pâtissier Tarte aux pommes Normande 



 Viande charolaise

 Produit de la mer durable

 Produit local

 Produit français

 Appellation d'origine protégée

 Indication géographique protégée

 Plat végétarien

 Certification environnementale de niv.2

 Haute valeur environnementale

 Marée fraîche

 Nouvelle recette

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Label rouge

 Œufs plein air


 Tout commence au quotidien