

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025
Carottes râpées Escalope de dinde tomates fraîches Lentilles vertes BIO Fromage blanc à la fraise	Salade Percheronne Saucisses grillées Aubergines gratinées Emmental BIO Abricots BIO	Tomates vinaigrette persillées Goulash BIO Purée BIO Fromage de chèvre BIO Yaourt aromatisé framboise	Melon de Pays Raviolis BIO au fromage BIO Tomme de Savoie IGP Crème au chocolat BIO	Taboulé BIO Filet de merlu Dieppoise Epinards BIO Pont-l'Evêque AOP Prunes BIO
11/08/2025	12/08/2025	13/08/2025	14/08/2025	15/08/2025
Tomates aux herbes fraîches Rôti de bœuf Printanière de légumes Brie de Meaux AOP Semoule nappée caramel	Lentilles et maïs BIO Boulette Falafel BIO Ratatouille Niçoise Vache Qui Rit Salade pastèque melon menthe	Salade Niçoise Filet poisson Meunière Pommes persillées Fromage blanc BIO Compote pomme abricot BIO	Terrine Forestière Poulet aux herbes Brocolis vapeur BIO Bleu Nectarine BIO	
18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	21/08/2025	22/08/2025
Melon de Pays Emincé de volaille au paprika Carottes et navets Gouda BIO Semoule au lait	Concombres vinaigrette Hachis BIO Parmentier BIO Brie BIO Flan vanille nappé caramel BIO	Salade marocaine Couscous poulet Semoule et légumes Cantal AOP Pastèque	Salade Tourangelle BIO Dahl de lentilles BIO Chou fleur au beurre BIO Yaourt nature de la ferme Pêche BIO	Carottes râpées Poisson Bordelaise Papillons au beurre Samos Crème dessert chocolat
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
Tomates vinaigrette persil Sauté de porc Paysanne Haricots verts sautés BIO Coulommiers BIO Flan Pâtissier	Salade Coleslaw Quenelles Béchamel BIO Riz Créole BIO Fripons Compote de pommes BIO	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo BIO Petits pois à l'étuvée Tomme grise BIO Poire BIO	Concombres ciboulette Torsades BIO Bolognaise BIO Petit moulé Cotentin nature Compote de pommes/bananes BIO	Lentilles en salade BIO Pan Bagnat Chips Tomme de Savoie IGP Raisin blanc BIO

Nos producteurs
 Charte bleu blanc cœur
 Produit label rouge
 BIO Agriculture biologique
 Pêche durable
Produits de saison
 Poule élevée en plein air
 Lapin de France
 Régions ultrapériphériques
 Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale. Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025
Carottes râpées Escalope de dinde tomates fraîches Lentilles vertes BIO Fromage blanc à la fraise	Salade Percheronne Saucisses grillées Aubergines gratinées Emmental BIO Abricots BIO	Tomates vinaigrette persillées Goulash BIO Purée BIO Fromage de chèvre BIO Yaourt aromatisé framboise	Melon de Pays Raviolis BIO au fromage BIO Tomme de Savoie IGP Crème au chocolat BIO	Taboulé BIO Filet de merlu Dieppoise Epinards BIO Pont-l'Evêque AOP Prunes BIO
11/08/2025	12/08/2025	13/08/2025	14/08/2025	15/08/2025
Tomates aux herbes fraîches Rôti de bœuf Printanière de légumes Brie de Meaux AOP Semoule nappée caramel	Lentilles et maïs BIO Boulette Falafel BIO Ratatouille Niçoise Vache Qui Rit Salade pastèque melon menthe	Salade Niçoise Filet poisson Meunière Pommes persillées Fromage blanc BIO Compote pomme abricot BIO	Terrine Forestière Poulet aux herbes Brocolis vapeur BIO Bleu Nectarine BIO	
18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	21/08/2025	22/08/2025
Melon de Pays Emincé de volaille au paprika Carottes et navets Gouda BIO Semoule au lait	Concombres vinaigrette Hachis BIO Parmentier BIO Brie BIO Flan vanille nappé caramel BIO	Salade marocaine Couscous poulet Semoule et légumes Cantal AOP Pastèque	Salade Tourangelle BIO Dahl de lentilles BIO Chou fleur au beurre BIO Yaourt nature de la ferme Pêche BIO	Carottes râpées Poisson Bordelaise Papillons au beurre Samos Crème dessert chocolat
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
Tomates vinaigrette persil Sauté de porc Paysanne Haricots verts sautés BIO Coulommiers BIO Flan Pâtissier	Salade Coleslaw Quenelles Béchamel BIO Riz Créole BIO Fripons Compote de pommes BIO	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo BIO Petits pois à l'étuvée Tomme grise BIO Poire BIO	Concombres ciboulette Torsades BIO Bolognaise BIO Petit moulé Cotentin nature Compote de pommes/bananes BIO	Lentilles en salade BIO Pan Bagnat Chips Emmental BIO Raisin blanc BIO

Nos producteurs
 Charte bleu blanc cœur
 Produit label rouge
 BIO Agriculture biologique
 Pêche durable
Produits de saison
 Poule élevée en plein air
 Lapin de France
 Régions ultrapériphériques
 Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale. Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025
				Compote pomme ananas Madeleine aux œufs
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025
Brownie Nectarine jaune	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette	Viennoise Confiture de fraises	Biscuit fourré abricot Banane	Cake aux fruits Compote pomme abricot
11/08/2025	12/08/2025	13/08/2025	14/08/2025	15/08/2025
Croissant Gelée de groseille	Compote pomme banane Grande galette	Nectarine jaune Biscuit fourré cacao	Compote pomme banane Grande galette	
18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	21/08/2025	22/08/2025
Biscuit fourré framboise Prunes	Brioche Confiture de fraises	Compote de pommes Roulé au chocolat	Baguette beurre Chocolat noir	Pain au chocolat
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
Viennoise Gelée de groseilles	Quatre-quarts Nectarine	Baguette beurre Chocolat au lait	Prunes Moelleux au citron	Nectarine jaune Brownie

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.