

MENUS VACANCES D'AOUT 2026

1ERE SEMAINE DU 03 AU 07

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 03

Quiche

allergènes : 1, 2, 4, 5

MARDI 04



Radis,
pomme
rappée

allergènes : 5

MERCREDI 05



Pique-Nique

JEUDI 06

Menu végétarien



Céleri
carottes

allergènes : 5

VENDREDI 07



Tartinade
aux carottes
+ fromage
frais

allergènes : 1, 2

PLAT



Casserole
de légumes
gratinés au
boeuf

allergènes : 2



Coquillettes au
dés de jambon

allergènes : 1, 2,



Sandwich
Thon
Mayonnaise

allergènes : 1, 2, 4, 5, 10



Frittata aux
légumes avec
beignet de
choux fleur

allergènes : 2, 4



Poisson

allergènes : 2, 10

ACCOMPAGNEMENT



courgette,
carotte, choux
fleur, haricots
verts, sauce
tomate, oignons,
emmental

Pain au lait
Fromage

allergènes : 2, 7



oeufs,
courgettes,
carottes,
poivrons,
épinards, oignons
emmental

Pommes de
terre

DESSERT



Prunes

allergènes : 2, 4



Compote



Fruits de
saison

Entremet
Flan vanille

allergènes : 2, 4



Banane

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



ENTREE

PLAT

ACCOMPAGNEMENT

DESSERT

LUNDI 10

Menu végétarien



Brochette de tomate, mimolette, raisin
allergènes : 2

MARDI 11



Raisin, brie
allergènes : 2

MERCREDI 12



Pique-Nique

JEUDI 13



Salade d'été : pois chiche, fêta, concombres, tomates
allergènes : 2, 5

VENDREDI 14



Tartinade poivron ricota ciboulette
allergènes : 5



Riz cantonnais
allergènes : 1, 2, 4

Poisson

allergènes : 10



Pain au lait jambon beurre
allergènes : 1



Poulet à la crème
allergènes : 2



Saucisses



petits pois, poivrons, oeufs

Piperade : oignons, poivrons, tomates, ail

Chips Fromage
allergènes : 2, 7

Petit Pois



Frites maison



Tarte aux pommes
allergènes : 1, 2, 4



Fruits de saison

fruit



Nectarine

Yaourt
allergènes : 2

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



MENUS VACANCES D'AOUT 2026

3 ÈME SEMAINE DU 17 AU 21

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTREE	Maquereaux à la tomate allergènes : 10	Maïs allergènes : 5	 Pique-Nique	Salade allergènes : 5	Cervelas allergènes : 5
PLAT	  Rougaille saucisse allergènes : 1	  Cuisse de poulet aux abricots et aux oignons	  Sandwich jambon cornichons allergènes : 1	  Croque - Monsieur allergènes : 1, 2,	 Omlette allergènes : 1, 2,
ACCOMPAGNEMENT	 Riz	Semoule épicé allergènes : 1	Chips Fromage allergènes : 2, 7		  Gratin choux fleur - Pomme de terre allergènes : 2
DESSERT	 Fruit de saison allergènes : 2, 4	Mousse au chocolat allergènes : 2, 4	 Fruit	Eclair à la vanille allergènes : 1, 2,	 Fruit de saison

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



ENTREE

LUNDI 24

tomate
cerise,
basilic,
mozzarella

allergènes : 5

MARDI 25

Taboulé :
semoule,
tomate,
avocat

allergènes : 5

MERCREDI 26

Pique-Nique

JEUDI 27

Melon

VENDREDI 28

Menu végétarien

Salade
verte

allergènes : 5

PLAT

Spaghetti

allergènes : 1

Blanc de
Poulet

allergènes : 2

Wrap au Thon
+ Madame Loïc

allergènes : 2, 10

Poisson au
citron

Pizza maison

allergènes : 1, 2,

ACCOMPAGNEMENT

Bolognaise

allergènes : 2

Nouilles
chinoises

Tomates Cerises
Chips
Fromage

allergènes : 2, 7

Boulgour

à la
mozzarella
et
emmental

DESSERT

Yaourt

allergènes : 2,

Fruit
de saison

Fruit

Fruit
de
saison

Glace

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES

