

MENUS DU MOIS DE AOÛT 2026

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Melon Pâtes à la bolognaise VBF Fromage Fruit	Charcuterie Dos de merlu MSC Epinards bio Fromage Glace	Salade, croûtons, fromage Lasagnes végétariennes Fruit	Pique-Nique	Tomate vinaigrette Rôti de porc froid VPF Salade composée de riz bio Fromage Liégeois
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Friand au fromage et salade Emincé de volaille mariné Petits pois bio Fruit	Radis beurre Rôti de dinde froid Salade composée Fromage Pâtisserie	Betterave bio vinaigrette Omelette bio au fromage Pommes de terres rôties Fruit	Pique-Nique	Pastèque Bruschetta Salade verte Entremet au lait bio
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Tomate et concombre Saucisse VPF Purée de pommes de terre bio Fromage Glace	Taboulé Emincé de bœuf VBF Carottes bio Fromage Compote et biscuit	Melon Merlu MSC façon meunière Céréales et légumes d'été Fromage Fruit	Pique-Nique	Gaspacho Tajine de légumes Semoule bio Fromage Fruit
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade piémontaise Filet de colin MSC Epinards bio Fromage Fruit	Radis beurre Steak végétarien Pâtes bio Fromage Glace	Concombre à la crème Cuisse de poulet Frites Compote de pommes	Pique-Nique	Rillettes de sardines Jambon grillé VPF Brocolis Fromage Salade de fruits
Lundi 31	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf mayonnaise Chili sin carne Riz bio Petit suisse Fruit				