



MOIS DE AOUT 2026

*Aide laitages, fruits et légume UE



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Gaspacho Riz cantonnais Fromage Compote Goûter : pain confiture / lait	Melon Steak haché Pâtes Fromage râpé Fruits de saison Goûter : gâteau maison / lait	Concombre Smoky cheese Poêlée de saison Glace Goûter : brioche / lait / fruit de saison	Repas nomade Goûter: pain aux céréales / beurre / fruit de saison	Pizza Retour de pêche Poêlée de saison Ananas Goûter: pain / pâte à tartiner / fruit de saison
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Taboulé Raviole fromagère Salade Fromage blanc Goûter: Pain de mie / fromage / fruit de saison	Tomates basilic Aiguillettes de colin Riz aux légumes Semoule au lait Goûter : Cake maison / fruit de saison	Salade de saison Pilons de poulet Pommes de terre rissolées Mousse au fruit Goûter: baguette / beurre / compote	Repas nomade Goûter: gâteau maison / fruit de saison	Salade de pâtes Paupiettes de veau Haricots verts / Tomates provençales Fruits de saison Goûter : pain confiture / lait
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de tomates Gratin de légumes d'été Salade Gaufre Goûter : baguette / beurre / fruit de saison	Melon/Pastèque Rôti de porc Pommes de terre grenaille Fromage Sorbet Goûter: gâteau maison/ fruit de saison	Repas nomade Goûter : cookie / lait / fruit de saison	Salade de saison Chili con carne Riz Crème praliné Goûter: pain aux céréales / beurre / fruit de saison	Salade de pommes de terre Retour de pêche Courgettes à la provençale Yaourt Goûter: gâteau maison / lait
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade de saison Jambon Pâtes Yaourt Goûter: pain au lait / fromage / fruit	Repas nomade Goûter: gâteau maison / fruit de saison	Melon Brouillade à la tomate Semoule Riz au lait Goûter : pain confiture / lait	Salade de riz Retour de pêche Poêlée de saison Fromage Fruits de saison Goûter: Pop-corns/ jus de fruit	Salade de maïs Burger Frites Crème glacée maison Goûter: cake maison/ fruit de saison

Le restaurant scolaire n'est pas en mesure de faire face aux régimes alimentaires particuliers. En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaires avérées (certificat médical d'un allergologue), un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) doit être réalisé avec l'école, les services d'accueils collectifs de mineurs et un médecin sur demande des parents.



Les produits issus de l'agriculture biologique sont écrits en « verts »



Écolabel « Pêche Durable »



Menu végétarien



L'Appellation d'Origine Protégée « AOP »



Label Rouge



Haute valeur environnementale « HVE »



Bleu-Blanc-Cœur « BBC »



indication géographique protégée « IGP »

L'engagement qualité du restaurant scolaire :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés, avec des produits frais et des viandes d'origine française.

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus, pour faute de livraison notamment.

