



# MENUS SCOLAIRES

## lundi 4 au vendredi 29 aout 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 4 au vendredi 8 aout	Haricots beurre à l'échalote  Gratin de macaronis Bio, piperade et mozzarella  Tomme blanche  Melon	Taboulé à la menthe (semoule Bio)  Cordon bleu de volaille FR  Petits pois au bouillon  Camembert Bio  Abricots	Tomates vinaigrette  Sauté de porc FR sauce indienne  Riz Bio créole  Saint Moret Bio  Liégeois au chocolat	Salade verte vinaigrette balsamic  Hachis parmentier (boeuf VBF)  Cantal AOP  Compote fraîche pomme Bio fraise	Tarte du chef au comté  Filet de colin d'Alaska MSC sauce arrabiata  Haricots plats  Yaourt sucré  Nectarine blanche
du lundi 11 au vendredi 15 aout	Betteraves Bio Vinaigrette à la frmaboise  Chili sin carne  Coeur de blé  Vache qui rit Bio  Pomme	Repas froid  Melon  Jambon blanc LR sauce façon cocktail  Salade de coquillettes Bio, tomate, maïs, vinaigrette  Gouda Bio  Mousse au chocolat	Oeuf dur mayonnaise  Poisson pané 100% filet MSC et citron  Gratin de courgettes et pommes de terre Bio  Yaourt arôme régional  Pastèque	Gaspacho  Boulettes de boeuf VBF sauce au thym  Carottes Bio vapeur  Saint Nectaire  Cake du chef aux pêches (farine Bio)	
du lundi 18 aout au vendredi 22 aout	Melon jaune  Saucisse de Strasbourg et Ketchup du chef  Frites  Vache qui rit Bio  Nectarine	Tomates vinaigrette au basilic  Pavé de colin MSC sauce au citron  Haricots beurre persillé  Camembert Bio  Donuts	Sala de de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette  Omelette du chef à l'emmental (oeufs MEA) et Ketchup du chef  Gratin de chou fleur  Yaourt nature  Abricots	salade iceberg vinaigrette à l'échalote  Lasagnes à la bolognaise (VBF)  Edam Bio  Nectarine jaune	<b>VOYAGE EN AMÉRIQUE DU SUD</b>  <b>GUACAMOLE</b>  <b>WRAP ÉMINCÉ DE POULET FR SAUCE CRÈME AUX ÉPICES</b>  <b>MIMOLETTE RÂPÉE</b>  <b>GÂTEAU AU DULCHE DE LECHE (FAINE BIO)</b>
du lundi 25 au vendredi 29 aout	Melon  Bolognaise de lentilles Bio  Fusilli Bio  Emmental Bio  Yaourt arôme régional	Repas froid  Concombre vinaigrette au romage blanc  Rôti de dinde FR sauce blanche kebab  Pommes de terre Bio et oignons rouges, vinaigrette  Tomme noire IGP  Crème dessert au chocolat	Salade mimosa vinaigrette  Chipolatas VPF  Ratatouille  Brie en pointe  Pêche	Salade iceberg vinaigrette au persil  Paupiette de veau FR sauce lombarde  Boulghour pilaf  Vert de lait Bio  Gâteau aux framboises	Rosette LR et cornichons  Poisson pané 100% filet MSC sauce tartare  Epinards bechamel  Vache qui rit Bio  Banane Bio
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labellisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable