

# MENU

**Semaine 35 – du 24 août – au 28 août – 2026**

*Lundi*

## REPAS

Macédoine de légumes

Boulette de bœuf 

Semoule 

Laitage

Fruit de saison

## MIXE

Purée de butternut

Mixé de bœuf

Laitage 

## GOÛTER

Pain complet

Laitage

*Mardi*

## REPAS

 Salade de quinoa

Omelette

Petits pois 

Laitage

Fruit de saison

## MIXE

Purée de petits pois

Mixé de saumon

Laitage 

## GOÛTER

BN

Laitage

*Mercredi*

## REPAS

 Salade de tomates 

Rôti de porc

(UE ou non UE)

 Pommes de terre

sautées

Laitage

Fruit de saison

## MIXE

Purée de carottes

Mixé de jambon

Laitage 

## GOÛTER

Pain maïs

Laitage

*Jeudi*

## REPAS

 Salade de riz 

 Flan de courgettes 

Laitage

Fruit de saison

## MIXE

Purée de courgettes

Mixé de poulet

Laitage 

## GOÛTER

Biscuit

Laitage

*Vendredi*

## REPAS

 Salade de haricots verts 

Brandade de morue

Laitage

Fruit de saison

## MIXE

Purée de panais

Mixé de poisson

Laitage 

## GOÛTER

Pain céréales

Laitage

Appellation d'origine protégée  
Indication géographique protégée  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable  
Viandes françaises  
Certification environnementale niveau 2  
Label rouge



Œuf de France  
Aide UE à destination de l'école  
Fait maison  
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350