

MENU

Semaine 32 – du 3 août – au 7 août – 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS

Salade de tomates



Poulet rôti



Frites

Laitage

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Salade de crudités

Omelette

Ratatouille



Riz



Laitage

Fruit de saison

PIQUE NIQUE

Chips / Pain Club

(salade - jambon - emmental)

Compote à boire

GOÛTER

REPAS

Salade de crudités



Pâtes



Bolognaise



Fromage râpé



Fruit de saison

PIQUE NIQUE

Chips / Sandwich

(salade - jambon - emmental)

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Salade de crudités



Chipolatas

(UE ou non UE)

Courgettes



à la crème



Semoule



Laitage

Fruit de saison

PIQUE NIQUE

Chips / Bagel

(poulet - crudités)

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Salade verte

Fish burger

Patatoes

Laitage



Fruit de saison

PIQUE NIQUE

Chips / Pin bagnet

Fruit de saison

GOÛTER

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

MENU

Semaine 33 – du 10 août – au 14 août – 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS

Salade de **crudités**  

Merguez

(UE ou non UE)

Haricots verts 

Pommes de terre 

Laitage 

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Salade de **crudités** 

Salade de féculents 

Pizza au fromage

Laitage 

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Salade de **crudités** 

Jambon 

Gratin d'aubergines 

Riz

Laitage 

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Bar à salades

Self au choix

Laitage

Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Bar à salades

Self au choix

Laitage

Fruit de saison

GOÛTER

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

MENU

Semaine 34 – du 17 août – au 21 août – 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS

Bar à salades

~~~~~  
Self au choix

~~~~~  
Laitage

~~~~~  
Fruit de saison

## GOÛTER

## REPAS

Bar à salades

~~~~~  
Self au choix

~~~~~  
Laitage

~~~~~  
Fruit de saison

GOÛTER

REPAS

Bar à salades

~~~~~  
Self au choix

~~~~~  
Laitage

~~~~~  
Fruit de saison

## GOÛTER

## REPAS

Bar à salades

~~~~~  
Self au choix

~~~~~  
Laitage

~~~~~  
Fruit de saison

GOÛTER

FERMÉ

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