



SEMAINE 35 du 24 au 30 aout 2025

MENU
SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Menu Végétarien

VENDREDI

24

25

26

27

28

Entrée	H1			H1		DUO DE CRUDITÉS BIO	H1		CONCOMBRE BIO EN SALADE	H1		H1		H1		SALADE DE MAÏS
	H2			H2			H2			H2		SALADE DE BLÉ BIO	H2			
	H3			H3			H3			H3			H3			
Viande	V1			V1			V1		FISH AND CHIPS	V1			V1			
	V2		ÉMINCÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	V2			V2			V2			V2			*SAUTÉ DE PORC SAUCE CHASSEUR*
	V3		NUGGETS DE BLÉ	V3		PANÉ VG	V3			V3		BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	V3			CROC FROMAGE
Accompagnement	L1		POMMES GRENAILLE	L1			L1		FRITES	L1			L1			RIZ BIO
	L2			L2			L2			L2		RATATOUILLE	L2			
	L3			L3		HARICOTS BEURRE	L3			L3			L3			
Fromage	F		Petit moulé	F			F			F			F			
Laitage / Dessert	D1		COMPOTE BIO	D1		YAOURT SUCRÉ	D1		FRUIT	D1			D1			
	D2		LAITAGE	D2			D2			D2		BROWNIE A DÉCOUPER	D2			PETIT SUISSE AUX FRUITS

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



filière marine engagée



œufs de poules élevées en plein air



plat végétarien

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

DUO DE CRUDITÉS: carottes et céleri rapé, mayonnaise, curcuma

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos entrées légumes/féculeux et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.