

MENUS • AOÛT 2025

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 août	Tomates Ravioles épinards ricotta Gaufre au Nutella 	Salade printanière Manchon de canard Pommes sarladaises Fruit 	Betteraves Poisson Carottes à la crème Feuilleté abricot	Pique-nique	Menu Yellow
Du 11 au 15 août	Melon Poulet rôti Haricots verts Fromage et fruit 	Menu anglais Salade british Cottage pie Pancake chantilly framboises  	Salade croûtons et noix Choucroute de la mer Moelleux au chocolat	Guacamole Rôti de porc forestier Pâtes Fruit et biscuit 	FÉRIÉ
Du 18 au 22 août	Menu asiatique Nems Pad thaï Ananas rôti   	Pique-nique	Salade aux noix Moules Frites Pastèque	Pique-nique	Carottes râpées Escalope de porc à la crème Courgettes Riz au lait
Du 25 au 29 août	Melon Poisson Ratatouille Semoule au lait 	Pique-nique	Concombre Quiche au brocolis Salade Soupe de fruits rouges et biscuit 	Menu barbecue Crudités Brochette de dinde Pommes en robe des champs Feuilleté aux pommes 	Pique-nique

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français. Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Repas végétarien

Vacances scolaires