

Menu de la semaine
du 03 août au 07 août 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AOUT	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert	Goûter
Lundi 03	Terrine de campagne 12	Omelette fromage 3-7	Ratatouille bio Semoule bio 1		Yaourt nature bio 7	
Mardi 04		Boudin blanc 12	Coquillettes bio 1	Camembert 7	Fruits de saison bio	
Mercredi 05	Melon	Jambon blanc 12	Haricots verts bio Potatoes		Moelleux chocolat légumineuses 1-3	
Jeudi 06		Spaghettis bio bolognaise	Salade verte bio	Buche de chèvre bio	Nectarines bio	
Vendredi 07	Salade de tomates	Assiette anglaise	Chips Salade verte bio		Cookies maison	

Menus établis par le chef et validés par la commission 02 juillet 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Menu de la semaine
Du 10 août au 14 août 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AOUT	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert	Goûter
Lundi 10	Betteraves rouges bio  10	Roti de porc bio 	Haricots verts bio Pommes vapeur bio		Fromage blanc bio 7	
Mardi 11	Terrine de campagne 12	Salade niçoise 		Camembert 7	Tarte aux abricots 1-3-7	
Mercredi 12		Chipolatas grillées 	Potatoes bio Salade verte bio 10	Emmental bio 7	Fruits de saison bio	
Jeudi 13	Pastèque bio	Poulet fermier rôti 	Petits pois carottes bio		Moelleux à la vanille  1-3	
Vendredi 14	Melon bio	Spaghettis carbonara  12		Brie bio	Macarons maison 	

Menus établis par le chef et validés par la commission du 02 juillet 2026

Liste des allergènes


Gluten
1


Crustacés
2


Oeufs
3


Poissons
4


Arachides
5


Soja
6


Lait
7


Fruits à coque
8


Céleri
9


Moutarde
10


Sésame
11


Sulfites
12


Lupins
13


Mollusques
14

Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
Du 17 août au 21 août 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AOUT	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert	Goûter
Lundi 17	Carottes râpées bio 10	Rôti de bœuf	Pommes noisettes Salade verte bio 10		Fromage blanc aromatisé 7	
Mardi 18		Filets de poulet grillés	coquillettes bio à la crème bio 1	Bûche du Pilat 7	Fraises bio	
Mercredi 19	Concombre à la crème bio	Salade italienne 1		St Paulin 7	Quatre quart 1-3	
Jeudi 20	Salade de lentilles aux lardons 12	Quiche fromages 1-3-7	Salade verte 10		Nectarines bio	
Vendredi 21		Émincé de volailles pané 1-3	Riz créole	Brie bio 7	Melon et pastèque bio	

Menus établis par le chef et validés par la commission du 02 juillet 2026

Liste des allergènes



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

Biologique
Biologique et local
Local
Biologique et équitable



Fait maison

Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement,
Huile d'olive pour la cuisson,
Huile de tournesol pour la friture.
Le sucre est bio et équitable

Menu de la semaine
du 24 août au 28 août 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

AOUT	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert	Goûter
Lundi 24	Radis bio au beurre bio	Rôti de porc froid	Salade de coquillettes bio et légumes bio		Pêche bio	
Mardi 25		Poulet fermier bio rôti	Brocolis bio Pommes vapeur bio	Buche de chèvre bio	Moelleux aux amandes	
Mercredi 26	Salade de tomates bio et maïs bio	Tortillas aux pommes de terre	Salade verte bio		Fruits de saison bio	
Jeudi 27	Stock tampon					
Vendredi 28	Pique-nique					

Menus établis par le chef et validés par la commission du 02 juillet 2026

Liste des allergènes



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

Biologique
Biologique et local
Local
Biologique et équitable

Fait maison

Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement,
Huile d'olive pour la cuisson,
Huile de tournesol pour la friture.
Le sucre est bio et équitable