

MENUS • Août 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 août	Crêpe aux champignons Paupiette de veau forestière ♥ Petits pois ♥ Fraises chantilly	MENU DES ÎLES Salade créole Rougail saucisse Riz Flan antillais 	Salade grecque Sauté de dinde aux olives ♥ Carottes ♥ Fruit	Pique-nique 	Mousse de canard Poisson pané ♥ Courgettes ♥ Fromage ♥ Fruit
Du 10 au 14 août	Duo melon / pastèque Omelette au fromage Salade Liégeois 	Pique-nique	Salade de gésiers Poulet au chorizo Semoule Soupe de fruits rouges	Pique-nique	MENU ALSACIEN Salade alsacienne Choucroute Tarte aux quetsches 
Du 17 au 21 août	Rosette Boulettes d'agneau Légumes façon tajine ♥ Fromage ♥ Fruit	Salade de tomates Flan de légumes Riz au curry Mousse au chocolat 	Concombre à la crème Chipolatas Lentilles Ananas	Pique-nique	Salade Moules en persillade Frites Glace
Du 24 au 28 août	Acras de morue Escalope de porc ♥ Haricots verts Bananes caramélisées et chantilly	Betteraves au Saint-Môret Manchon de canard Pommes sarladaises ♥ Fruit	Taboulé Brochette de dinde aux épices Courgettes Crème caramel ♥ Biscuit	Pique-nique 	Salade strasbourgeoise Poisson Ratatouille Fromage Fruit
Du 31 août au 4 sept	Pique-nique	Duo rosette / salami Paupiette de veau ♥ Haricots beurre ♥ Fromage ♥ Fruit	Carottes râpées Pâtes aux légumes et gruyère Feuilleté abricot	Salade de tomates et maïs Croque-monsieur Salade Fromage blanc	Friand au fromage Poisson à l'ail ♥ Brocolis ♥ Compote ♥ Biscuit

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.