

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – AOÛT 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

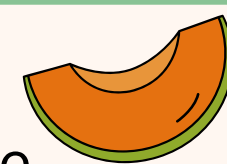
Semaine
du 3 au 7
août

Concombre à la crème ★
Cordon bleu
Macaronis
Fruit ★



Taboulé
Emincé de dinde ★
Poêlée de légumes
Tome blanche
Flan nappé caramel

Melon ★
Croc au fromage
Haricot blanc à la tomate
Yaourt sucré ★



Macédoine ★
Brandade de morue
Salade
Glace



Salade tomate ★ oeuf
Saucisse ★
Lentilles
Crème de fromage
Ananas au sirop

Semaine
du 10 au
14 août

Salade de tomate ★
Paupiette de veau
Petits pois ★
Compote

Betterave maïs
Dos de colin
Jardinière de légumes
Crème de fromage
Fruit au sirop

Pique-nique

Pastèque
Sandwich beurre,
jambon de dinde
Chips - Emmental
Nectarine

Salade de perles aux
crevettes
Porc à la moutarde
Semoule
Tarte chocolat coco

Haricot vert vinaigrette ★
Chili con carné
Riz ★
Tome blanche
Salade de fruit



Semaine
du 17 au
21 août

Carotte rapée ★
Chipo végétal
Frite
Crème de fromage
Yaourt aux fruits ★

Pique-nique

Bâtonnet de crabe
Sandwich rillette de porc
Chips
Tomme blanche
Abricot

Pomme de terre ★ thon
Escalope de dinde
viennoise
Poêlée de légumes
Compote

Concombre à la sauce
bulgare ★
Colin façon meunière
Riz
Emmental
Glace



Taboulé au poulet
Poulet ★
Ratatouille ★
Mousse framboise

Semaine
du 24 au
28 août

Tomate ★ chèvre basilic
Steak haché de veau
Haricot beurre
Fruit



Piémontaise ★
Poisson pané
Carotte Vichy
Yaourt aromatisé ★

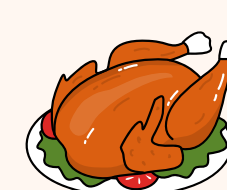


Pique-nique

Oeuf dur ★ ★
Sandwich jambon beurre
Chips
Gouda ★
Bananes



Melon ★
Poulet rôti ★
Haricot vert
Pomme de terre
Crème glacé



Salade verte crouton
emmental tomate
Nems de légumes
Riz jaune
Fromage
Compote



Semaine
du 31
août

Tomate ★ mozzarella
Saumon sauce
beurre blanc
Pomme de terre
Brocolis ★
Glace



★ Produit issu de
l'Agriculture
Biologique



• Menu végétarien



★ Label Rouge
Produit de qualité
supérieur



★ Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable



★ Local (Pays de la
Loire)



Les menus peuvent varier selon
les arrivages, la disponibilité des
produits et certains imprévus, afin
de vous garantir une fraîcheur et
une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement
sélectionnés en fonction des
saisons.

Toutes les viandes sont d'origine
France, exceptionnellement
issues de l'UE.