



AOÛT 2025

Menus scolaire maternelle et élémentaire

Semaine 32	lundi 4 août 2025	mardi 5 août 2025	mercredi 6 août 2025 MENU végétarien	jeudi 7 août 2025	vendredi 8 août 2025 MENU végétarien
Entrée	Radis beurre	Salade de pommes de terre à l'échalote 	Pastèque	Accras de poisson	Carottes râpées 
Plat	Hoki à la grenobloise 	Croque-monsieur à la dinde	Tarte légumes ratatouille	Colombo de poulet	Omelette aux oignons 
Accompagnement	Macaroni gratinés 	Salade verte 		Riz créole 	Petits pois 
Produit laitier	Rouy	Faisselle	St Môret	Yaourt vanille 	Fromage blanc 
Dessert	Pêches au sirop	Abricot	Semoule au lait	Ananas frais	Nectarine 
Semaine 33	lundi 11 août 2025	mardi 12 août 2025 MENU végétarien	mercredi 13 août 2025	jeudi 14 août 2025	vendredi 15 août 2025
Entrée	Melon charentais	Tomates au basilic 	Salade de cœurs de palmier et maïs	Salade de lentilles 	Férié
Plat	Pois chiche tikka masala	Sauté de mouton au basilic	Escalope de dinde normande 	Farfalle aux petits légumes	
Accompagnement		Semoule 	Carottes braisées 		
Produit laitier	Petit-suisse 	Camembert 	Gouda	Yaourt nature 	
Dessert	Compote pommes/poires 	Pêche	Prune	Pomme 	
Semaine 34	lundi 18 août 2025	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025 MENU végétarien	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025 MENU végétarien
Entrée	Salade de pépinettes	Melon vert	Salade de concombre	Salade verte 	Salade de tomates 
Plat	Rôti de veau au miel et aux épices	Salade piémontaise au jambon de dinde	Paëlla végétarienne	Émincé de bœuf provençal 	Tortilla espagnole
Accompagnement	Courgettes sautées 			Haricots blancs	
Produit laitier	Yaourt aromatisé 	Cotentin	Mimolette	Carré de l'Est	Kiri
Dessert	Pêche	Éclair au chocolat	Nectarine	Pastèque	Compote de pêches 
Semaine 35	lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025 MENU végétarien	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
Entrée	Carottes râpées 	Pastèque	Betteraves cuites 	Salade de pâtes tricolores 	Pâte de volaille
Plat	Colin beurre blanc 	Couscous de légumes	Hachis parmentier	Sauté de poulet aux olives	Salade piémontaise au thon et chips
Accompagnement	Épinards à l'ail 			Haricots beurre 	
Produit laitier	Philadelphia	Edam	Comté 	Emmental 	Babibel
Dessert	Riz au lait	Compote de pommes 	Melon	Pêche	Compote

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques