



AOÛT 2026

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 32	lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
			MENU végétarien		MENU végétarien
Entrée	Tomates au basilic	Terrine aux deux poissons sauce aurore	Pastèque	Taboulé	Céleri rémoulade
Plat	Sauté de mouton au curry	Roussette sauce beurre blanc	Emincé végétal sauce champignons	Croque-monsieur à la dinde	Omelette aux oignons
Accompagnement	Semoule	Haricots plats	Carottes persillées	Salade verte	Petits pois à la crème
Produit laitier	Camembert	Fromage blanc aux fruits	St Môret	Faisselle	Yaourt nature
Dessert	Compote pommes/fraises	Pêche	Poires au sirop	Abricots	Glace
Semaine33	lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
		MENU végétarien			MENU végétarien
Entrée	Carottes râpées	Melon vert	Concombre à l'estragon	Accras de poisson	Salade verte
Plat	Moules	Œufs durs à la florentine	Émincé de bœuf à la provençale	Colombo de poulet	Tortis semi-complètes aux petits légumes crème de curry
Accompagnement	Frites		Haricots blancs	Riz créole	
Produit laitier	Philadelphia	Fromage blanc	Carré de l'Est	Yaourt vanille	Comté
Dessert	Compote de pêches	Nectarine	Riz au lait	Ananas frais	Pruneaux au sirop
Semaine 34	lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
		Repas froid	MENU végétarien		MENU végétarien
Entrée	Salade de cœurs de palmier et maïs	Melon jaune	Betteraves mimosa	Tarte au fromage	Salade de tomates
Plat	Sauté de dinde aux champignons	Salade marine au surimi	Pois chiches tikka masala	Sauté de veau à la provençale	Pané crousti' Cantal et potatoes
Accompagnement	Macaronis gratinés		Riz basmati	Courgettes sautées	
Produit laitier	Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	Petit-suisse	Kiri	Camembert
Dessert	Pêche	Éclair au chocolat	Prunes	Crème dessert	Beignet aux pommes
Semaine 35	lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
		MENU végétarien			MENU végétarien
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de pépinettes	Salade de tomates au basilic	Salade croquante	Concombre à l'estragon
Plat	Sauté de poulet aux olives	Tarte aux légumes ratatouille	Hachis parmentier	Filet de colin à la crème d'aneth	Méli-mélo de légumes, ail et fines herbes
Accompagnement	Boulgour			Riz pilaf	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré frais	Fromage blanc	Emmental	Chaurice
Dessert	Nectarine	Kiwi	Cocktail de fruits	Banane	Glace
Semaine 36	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
		Jour de la rentrée	MENU végétarien		MENU végétarien
Entrée	Macédoine de légumes	Salade verte	Melon jaune	Pâté de volaille	Salade coleslaw
Plat	Raviolis de bœuf	Nuggets de volaille	Tajine de légumes aux fruits secs	Filet de cabillaud au beurre citronné	Omelette nature
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Semoule	Epinards à la tomate	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt à boire	Chanteneige	Petit-suisse aux fruits	Cantal	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Pêche	Compote de poires	Prunes	Banane	Riz au lait

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre compréhension.

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