



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		Salade verte 	Melon jaune	Pâté de volaille	Salade coleslaw 
Plat		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		Chanteneige 	Petit-suisse aux fruits 	Cantal 	Tartare ail et fines herbes
Dessert		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