



MENUS

Du 3 au 7 août 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 3 Août

Tomates

Cordon bleu (France) / Crousty fromage

Purée de pommes de terre

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Mardi 4 Août

Taboulé

Quiche aux légumes / Salade verte

Yaourt – Cookies

Mercredi 5 Août

Concombres

Sauté de poulet (France) basquaise / Emincé à la basquaise

Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Jeudi 6 Août

Melon

Brochette de bœuf (France) / Roulé végétal

Frites

Flan vanille – Fruit

Vendredi 7 Août

Rillettes de poisson

Raviolis au saumon

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison

*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 3 au 07 AOUT 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
TOMATES	X							X						X
Cordon bleu		T			X	X		T	T				X	
Crousty Fromage	t	T			X	X		t	T					
Purée														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
fruit bio														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Taboulé		T		X	X	T		X	T				T	
Quicha aux légumes		T	T	X	X	X		T	X			T	T	
salade verte	X							X						X
Yaourt BIO						X								
Cookies	x			X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Concombres	X							X	X				t	X
Sauté de poulet basquaise	x	x												
Emincé végét	X			X										
Ratatouille	T													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Melon														
Brochette de bœuf	x	T						T						
Roulé végétal	t	t		t	t	t		t				t	t	
Frites	X													
Flan vanille						X								
fruit														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de poisson		T	T		X	X	T	T	X		X	T		T
Raviolis au saumon			X		X	T			X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit				t	t	x			t				t	
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

Du 10 au 14 août 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 10 Août

Carottes râpées

Rougail de saucisses (France) / **Chipolata végétarienne**

Riz safrané

Yaourt – Fruit

Mardi 11 Août

Melon

Lasagne aux légumes / Salade verte

Crème dessert au chocolat noisette – Fruit

Mercredi 12 Août

Œuf poché à la ratatouille

Enchiladas de bœuf (France) / **Emincé végétarien**

Haricots rouges et maïs

Fromage ou AOP ou IGP – Cake citron

Jeudi 13 Août

Macédoine à la mayonnaise

Côtelette d'agneau (UE) / **Merguez végétarienne**

Flageolets

Yaourt – Fruit

Vendredi 14 Août

Salade verte

Brandade de poisson

Fromage ou AOP ou IGP – Mousse au chocolat

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 10 AU 14 AOUT 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
carottes râpées	X							X						X
rougail de saucisse		T	t	t		t	t	T	T		T		t	
chipolata végétarienne	t	T			X	X	T		T		T		T	
riz														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
fruit bio														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
melon		T			X	X			T	T			T	
lasagne aux légumes		t	T	X	X	X	T	T	X			T	T	
salade verte														
Yaourt BIO						X								
crème dessert choco noisette	x			X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
œuf poché ratatouille	X								x				t	
enchiladas de bœuf	x	x		X	x				x				t	
Emincé végétarien	X			X										
haricots rouges/maïs/poivrons														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
cake citron	x			t	x	x			x				t	
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
macédoine mayonnaise	x				x	x			x				x	t
tranche de gigot aux herbes	x													
merguez végétarienne	t	t		t	t	t		t				t	t	
flageolet	X													t
Yaourt BIO						X								
fruit														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
salade verte		T	T	T	X	X	T	T	X		X	T		T
brandade de poisson			t	t	t	x			t		x			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
mousse chocolat				t	t	x			t				t	
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

Du 17 au 21 août 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 17 Août

Taboulé

Bavette (France) sauce au bleu / Chipolata végétarienne

Poêlée de légumes

Fromage bio ou AOP ou IGP - Compote

Mardi 18 Août

Melon bio

Risotto parmesan

Tiramisu - Fruit bio

Mercredi 19 Août

Radis bio au beurre

Salade Caesar de poulet (France) / Salade Caesar sans poulet

Riz au lait - Fruit bio

Jeudi 20 Août

Tomates bio

Brochette de poulet (France) / Roulé végétarien

Haricots verts

Fromage bio ou AOP ou IGP - Mousse à la noix de coco

Vendredi 21 Août

Œuf dur

Poisson MSC à la provençale

Pâtes

Maxi cookies - Fruit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison *: Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 17 AU 21 AOUT 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
TABOULE		T			X	T		T	T				T	
BAVETTE AU BLEU					X	X	T		T		T		T	
chipolata végétarienne	t	T			X	X	T		T		T		T	
POELEE DE LEGUMES	T			T									T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
MELON		t		X	X	X			X				T	
RISOTTO AU PARMESAN	X			X	X	X			X				T	
TIRAMISU				X	X	X			X					
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
RADIS AU BEURRE				X	x	X			x				t	
SALADE CAESAR	x	x		X	x	X		X	x		X	X	X	
	X			X										
RIZ AU LAIT	X	X		X	X	X			X				T	
FRUITS														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
TOMATE	x													
BROCHETTE DE POULET														
merguez végétarienne	t	t		t	t	t		t				t	t	
HARICOTS VERTS	X													
MOUSSE COCO						X								
FROMAGE						X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
ŒUF DUR MAYONAISE	X							X	X					T
POISSON A LA PROVENCALE	X			T							x			
PATES					X									
MAXI COOKIE	X			X	X	X							T	
FRUITS									t				t	
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

Du 24 au 28 Août 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 24 Août

Salade verte et maïs

Poulet (France) aux épices / Emincé végétarien aux épices

Purée de patates douces

Fromage ou AOP ou IGP- Fruit

Mardi 25 Août

Macédoine à la mayonnaise

Omelette à la mozzarella et au basilic / Salade

Yaourt- Marbré

Mercredi 26 Août

Courgettes râpées

Lasagnes au poulet (France) et champignons / Lasagnes aux légumes

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit

Jeudi 27 Août

Melon

Rôti de bœuf (France) / Chipolata végétarienne

Haricots verts

Fruit - Mousse au chocolat

Vendredi 28 Août

Œuf dur

Fish MSC and Chips

Frites

Fromage ou AOP ou IGP - Eclair à la vanille

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison

*: Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 24 AU 28 AOUT 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
SALADE VERTE MAIS	x							T						
POULET AUX ÉPICES		T		X								T	T	
EMINCE VEGETALE								X						
PURÉE DE PATATE DOUCE	T				X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
FRUIT														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
MACEDOINE MAYONNAISE						X		X	X					
OMELETTE MOZZARELLA	X			X	X	X			X					
SALADE														
YAOURT					X	X			X					
MARBRE	X			X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
COURGETTES RAPÉES	X	T						X						
LASAGNE POULET/CHAMPIGNON	x	x		X	x	X			x			X	X	
LASAGNES AUX LEGUMES	X			X										
FROMAGE					X	X								
FRUITS														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
MELON														
ROTI DE BŒUF														
ROULE VEGETALE		X			X	T			X		T		T	
HARICOTS VERTS	X													
MOUSSE CHOCOLAT	X				X	X								
FRUIT						X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
ŒUF DUR MAYONNAISE	X				X	X		X	X					T
FISH N CHIP'S	X	T			X	X	T	X	X		x		T	
FRITE		X			X									
FROMAGE	X				X	X								
ECLAIR VANILLE									t				t	
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)