

MENUS AOÛT 2026
du lundi 3 au vendredi 28 août 2026



LUNDI	MARDI REPAS FROID	MERCREDI	JEUDI MENU PLAGE	VENDREDI MENU BAS CARBONE
BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE PAUPIETTES AU VEAU FR SAUCE TANDOORI Alter : PAUPIETTES AUX POISSONS SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO ST NECTAIRE AOP MELON	CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR Alter : OEUFS DURS SALADE DE RIZ BIO & TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN NUGGETS DE POULET & KETCHUP DU CHEF Alter : NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT ARÔME RÉGIONAL FRUIT DE SAISON	 LIMONADE À LA MENTHE & PASTÈQUE PANINI AUX FROMAGES TOMATES CERISE TARTELETTE DU CHEF AU CHOCOLAT & ÉCLATS DE CARAMEL 	 TOMATES & VINAIGRETTE HUILE D'OLIVES PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON DUO DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE COMTÉ AOP COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CASSIS
 MENU PLAGE TABOULÉ ESTIVAL (SEMOULE BIO) BEIGNET DE CALAMARS & SAUCE TARTARE POÊLÉE DE COURGETTES FICELLO PASTÈQUE	CONCOMBRE & VINAIGRETTE JAMBON BLANC LR & KETCHUP DU CHEF Alter : ROULÉ VÉGÉ & KETCHUP DU CHEF COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ CRÈME VANILLE DU CHEF & SPÉCULOOS	SALADE DE PETITS POIS À LA MENTHE SAUTÉ DE BOEUF FR FAÇON BOURGUIGNON Alter : FALAFELS FAÇON BOURGUIGNON RATATOUILLE RÉGAL DES MOINES COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PRUNE	 REPAS À THÈME : C'EST TOI LE CHEF ! MENU WRAP TOMATES CERISE WRAP POULET AU FROMAGE FRAIS Alter : WRAP OEUF AU FROMAGE FRAIS CHIPS YAOURT A BOIRE CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE (FARINE BIO)	OEUF DUR & MAYONNAISE LÉGUMES COUSCOUS AUX POIS CHICHES SEMOULE BIO YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL FRUIT BIO
MELON JAUNE RÔTI DE DINDE FR SAUCE PROVENÇALE Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE BLÉ BIO PILAF CAMEMBERT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT	 MENU BAS CARBONE SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF AUX LENTILLES CORAIL BIO & EMMENTAL BIO & SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT ARÔME RÉGIONAL FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC LR SAUCE AUX OLIVES Alter : QUENELLE NATURE SAUCE AUX OLIVES SEMOULE BIO GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATES VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE FR Alter : PANÉ FROMAGER RATATOUILLE PONT L'ÉVÊQUE AOP FRUIT DE SAISON	TOMATES & MOZARELLA FILET DE COLIN MSC SAUCE ORIENTALE RIZ BIO PILAF CANCOILLOTTE IGP GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (FARINE BIO)
CAROTTES BIO RÂPÉES & VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GRATIN DE GNOCCHIS, COURGETTES ET CHÈVRE Alter : YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL MELON	SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE POISSON PANÉ MSC & CITRON GRATIN D'AUBERGINES MOZZA POINTE DE BRIE RÉGIONALE FRUIT DE SAISON	REPAS FROID PASTÈQUE RÔTI DE DINDE FR MAYONNAISE Alter : OEUFS DURS MAYONNAISE SALADE DE RIZ BIO, TOMATES ET MAÏS TOMME NOIRE IGP FLAN VANILLE	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE LASAGNES AU BOEUF VBF Alter : LASAGNES DE LÉGUMES VERRE DE LAIT BIO CAKE DU CHEF MARBRÉ (FARINE BIO)	TZATZIKI SAUCISSE DE PORC CE2 Alter : ROULÉ VÉGÉTAL POMMES DE TERRE RÔSTIS AU THYM MIMOLETTE BIO COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRAMBOISE
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

