



SEMAINE 34




TYPE

PLAT


Lundi 17 Août 2026

DEJEUNER



Salade verte  
 Cheeseburger   
 Fishburger (s/v)  
 Potatoes  
 Yaourt aromatisé BIO   
 Nectarine Régional  
 Flûte BIO   
 Jus de pomme  
 Beure / confiture  
 Flûte BIO 





GOUTER

Jus de pomme  
 Beure / confiture  
 Flûte BIO 


Mardi 18 Août 2026

DEJEUNER

MENU FROID

Pastèque   
 Chicken wing rôti nature   
 Poisson à la mayonnaise (s/v)  
 Blé en salade accompagnement  
 Fromage blanc nature\* BIO   
 Framboise BIO   
 Flûte BIO

GOUTER



Compote berlingot  
 Nectarine\* BIO   
 Cake




Mercredi 19 Août 2026

DEJEUNER



Salade piemontaise à l'oeuf  
 Flan aux petits légumes  
 Ratatouille  
 Fromage blanc à la fraise BIO   
 Pêche Régional  
 Flûte BIO 

GOUTER

Emmental\* BIO / Flûte BIO   
 Jus d'orange  
 Abricot



Jeudi 20 Août 2026

DEJEUNER

MENU FROID

Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche  
 Poisson à la mayonnaise  
 Salade douceurs  
 Edam BIO   
 Gaufre au chocolat   
 Flûte BIO 


GOUTER

Yaourt gourde  
 Pastèque  
 Biscuit céréalié

Vendredi 21 Août 2026

DEJEUNER



Tomate à la croque au sel  
 Merguez grillée  
 Poisson pané (s/v)  
 Purée de courgettes  
 Sorbet  
 Nectarine Régional  
 Flûte BIO 

GOUTER

Petit yoco à boire  
 Brownie  
 Compote abricot



(s/v) Substitué sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Aide UE à destination des écoles et