

## Semaine 32 : du 4 au 8 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI pique-nique	JEUDI	VENDREDI repas champêtre
 <b>ENTRÉE</b>	Pastèque	Betterave / feta	Tomates cerises		
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Tomate farcie 	Colin pané	Sandwich jambon beurre	Boulettes d'agneau	Saucisse de Toulouse
	Riz  Petits légumes	Julienne de légumes Pommes de terre	Chips	Blé  Petits légumes	Salade de pâtes  (pâtes, maïs, tomate, concombre, emmental)
 <b>PRODUIT LAITIER</b>				Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Yaourt	Fruit	Compote / gateau	Salade de fruits	Glace au chocolat
 <b>GOÛTER</b>	Baguette, confiture, jus de fruit	Pain au maïs Beurre	Yaourt à boire Gateau individuel	Gateau maison  lait	Pain céréales, fromage frais, jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 33 : du 11 au 15 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI pique-nique	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Saucisson		Melon		Jour FÉRIÉ
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes 	Pavé de saumon	Sandwich poulet / oeuf	Riz  cantonnais 	
	Salade verte	Semoule  Tajine de légumes	Chips		
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage	Fromage	Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Petit suisse	Beignet aux pommes	Gourde de lait gateau individuel	Compote de pommes	
 <b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise, pâte à tartiner, jus d'orange	Banane, pain, confiture	Compote, gateau individuel	Gateau maison  jus de pomme	

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.  
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 34 : du 18 au 22 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Pique-nique	JEUDI	VENDREDI Repas champêtre
 <b>ENTRÉE</b>	Salade lentilles / tomates	Salade de concombres à la crème	Radis roses		
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Chipolata	Falafels	Sandwich thon / tomate	Escalope de poulet marinée	Galette saucisse
	Haricots verts	Céréales  gourmandes	Chips	Pâtes  Brunoise de légumes	Poêlée de champignons
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Fromage	Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Fruit	Compote de pomme gâteau individuel	Fruit	Yaourt vanille
 <b>GOÛTER</b>	Pain céréales, beurre, pomme	Baguette, confiture, lait	Yaourt à boire gâteau individuel	Gâteau maison lait 	Crêpe, pâte à tartiner, jus d'orange

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 35 : du 25 au 29 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI pique-nique	JEUDI	VENDREDI Repas champêtre
 <b>ENTRÉE</b>	Salade tomates / coeurs de palmier	Carottes râpées	Tomates cerises	Salade de quinoa  Concombre / feta	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Fillet de cabillaud	Cordon bleu	Sandwich rilette	Émincé de porc à l'espagnole 	Cuisses de poulet mariné
	Pommes de terre	Petits pois	Chips	Gratin de choux-fleur 	Salade de riz (riz, tomates, maïs, thon)
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Fromage		
 <b>DESSERT</b>	Fruit	Fruit	Yaourt à boire	Liégeois chocolat	Glace
 <b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, compote, lait	Baguette viennoise, beurre, jus de fruits	Compote gateau individuel	Brioche, jus de fruit	Baguette moulée, fromage frais, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.