



DU 17 AU 23/08/26

DU 24 AU 30/08/26

LUN.

SALADE VERTE
CORDON BLEU
POTATOES
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON

CŒUR DE PALMIER ET MAÏS VINAIGRETTE
TAJINE MAROCAIN ET MERGUEZ
BOULGOUR
MONTCADI CROÛTE NOIRE
FRUIT DE SAISON

MAR.

PASTÈQUE
CHILI CON CARNE ET RIZ
FROMAGE FONDU CARRÉ
LACTÉ SAVEUR CHOCOLAT

BATAVIA VINAIGRETTE
CÔTE DE PORC SAUCE POMME CURRY CRÉMÉE
PRINTANIÈRE
TOMME BLANCHE
COMPOTE POMME FRAISE

MER.

MACÉDOINE À LA MAYONNAISE
ÉMINCÉ DE PORC SAUCE TOMATE BASILIC
SEMOULE
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON

PASTÈQUE
CRÊPE À L'EMMENTAL
RATATOUILLE ET RIZ
FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON

JEU.

CONCOMBRE RONDELLE
RÔTI DE BOEUF AU JUS
PURÉE DE COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE
TOMME NOIRE
CAKE CHOCOLAT NOIX DE COCO

TOMATE ANTIBOISE
JAMBON DE DINDE
SALADE DE TORTIS COLORÉS AUX PETITS LÉGUMES
COMTÉ
LIÉGEOIS VANILLE

VEN.

GASPACHO DE TOMATES
ŒUFS DURS
SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE
PETIT FROMAGE FRAIS TYPE SUISSE
CRÈME DESSERT AU CARAMEL

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICION
COLIN MEUNIÈRE ET CITRON
POMMES VAPEUR
YAOURT NATURE
CRÈME CARAMEL

SAM.

FROMAGE BLANC SALÉ
SAUMON À L'OSEILLE
RADIS CHAUD
PONT L'ÉVÊQUE
FRUIT DE SAISON

MELON
ANDOUILLETTE
COURGETTES
MUNSTER
FRUIT DE SAISON

DIM.

MELON
GRILLADE DE PORC
4 CÉRÉALES ET PETITS LÉGUMES
ROUY
PÂTISSÉRIE

SALADE DE POIVRONS
CONFIT DE CANARD
HARICOTS VERTS
PETIT FROMAGE FRAIS
PÂTISSÉRIE



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaile
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
issus
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron