



MENUS AOUT 2025

LUNDI

Carottes râpées bio

Escalope de poulet bio

local aubergine au

parmesan bio

Fromage

Riz au lait biolocal*

Melon bio

Concombres bio Omelette de pommes de terre bio* Salade bio Fromage Salade de fruits bio*

MARDI

MERCREDI

Salade de boulgour bio' Chipolatas bio local Tajine de légumes bio Fromage Yaourt bio local

JEUDI

Salade de surimi bio Roti de veau bio local Purée de pois cassés bio Fromage / Fruit bio

VENDREDI

Salade de riz bio' Filet de poisson Haricots verts bio Fromage Crumble aux fruits bio*

DU 11/08 **AU 15/08**

Couscous végétarien bio / Semoule bio Fromage Fromage blanc aux fruits bio local

Radis beurre bio Sauté de bœuf aux légumes bio* Fromage Far breton bio*

Betterave bio Pilon de poulet rôti bio local Riz à la basquaise bio* Yaourt bio local Fruit bio

Pâté de campagne bio local Brandade de morue bio* / salade bio Fromage / fruit bio



DU 18/08 AU 22/08

Salade de pâtes aux crudités bio* Filet de poisson meunière bio petit pois bio Fromage Yaourt bio local

Concombre à la ciboulette bio Colombo de poulet bio* Pâtes bio Fromage Glace bio local

Pizza fromage Boulettes d'agneau aux herbes de provence bio Courgettes braisées bio Fromage / Fruit bio

Salade aux croutons bio Sauté de veau aux olives biolocal* Frites Fromage / Panna cotta aux fruits jaunes bio*

Salade de lentilles aux pommes bio Nuggets de blé bio Haricots beurre persillade bio Yaourt bio / fruit bio

DU 25/08 AU 29/08

Feuilleté fromage bio Escalope de poulet bio local Tomates provençales bio* Fromage / fruit bio

Salade de tomates bio Filet de poisson Brocoli béchamel bio Yaourt bio local Salade de fruits bio'







Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements. Menus réalisés sous le contrôle d'une diététicienne.

Viande et volaille 100% BIO et locale (sauf steak haché) Lait, crème, beurre et œuf 100% BIO Pain locale





