




Semaine 32	lundi 3 août 2026	Mar 4/08 - MENU VEGETARIEN	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
Entrée	Courgette râpée	Melon	Tomates à la mozarella		Betteraves cuites en salade
Plat principal	steak haché	Dalch de lentilles corail	Pizza italienne	Pique nique	Poisson
Accompagnement	petit pois	Riz basmati	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>		Duo pomme de terre et chou fleur
Produit laitier	Fromage blanc	Comté (AOP)			Tommes des Charentes
Dessert		Compote pommes	Glace Sunday		Peche
Semaine 33	lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	Ven 14/08 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Pastèque	Salade verte et emmental	Muffin pizza	Rillettes au saumon	Radis
Plat principal	Aiguillettes de poulet aux herbes	Brandade de poisson	Steak de bœuf	Rôti porc	pâte sauce fromagère
Accompagnement	Poêlée pomme de terre et HV	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Tomates à la provençales	Courgettes provençales	
Produit laitier	St Nectaire (AOP)		Brie (AOP)	Yaourt	
Dessert	Nectarine	Crème chocolat*	Prune		Pêches au sirop
Semaine 34	lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeu 20/08 - MENU VEGETARIEN	vendredi 21 août 2026
Entrée	Melon	Quiche aux légumes	Gaspacho	Concombre ciboulette	Taboulé
Plat principal	Jambon grill	Rôti de veau	Poisson	œufs à la tomate	Moussaki
Accompagnement	Coquillettes	Purée de carottes	Fenouil rôti	Blé	Cantal (AOP)
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Saint Albray	Camembert	crème vanille	abricots
Dessert		Prune	Flan pâtissier		
Semaine 35	lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	Mer 26/08 - MENU VEGETARIEN	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
Entrée	Salade de blé		Carottes râpées	Salade verte et feta	Salade de haricot vert
Plat principal	Tomates farcies	Pique nique	Pâtes aux lentilles et légumes	Rôti de bœuf	Poisson
Accompagnement			Fromage blanc coulis fruits	Frites	Riz
Produit laitier	Petit suisse		<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>		Mimolette
Dessert	Peche		Glace		Nectarine

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Fruits, légumes frais bio et autres produits bio  produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  DU Union Européene UE

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Produits de saison

Diététicienne : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard

