

SEMAINE DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES 🏖️	Salade de tomates et basilic bio ¹² Filet de poulet (FR) au jus Haricots beurre persillade ⁷ Cantal AOP ⁷ Banane bio	Melon bio Parmentier de canard Salade verte bio & petits légumes cuisinés ⁷ Crème dessert locale à la vanille Gressin maison	Betteraves bio aux fines herbes ^{12 7} Brouillade d'œufs bio au parmesan ^{3 7} Courgettes bio rôties Produit laitier (local) Compote maison bio	Carottes râpées bio ¹² Dos de colin (MSC) Sauce curry doux ^{7 4} Purée de brocolis Fromage blanc (local)

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes ¹² Sauté de poulet (FR) à l'estragon ⁷ Haricots verts Fromage bio ⁷ Fruit bio	Pastèque bio Brouillade d'œufs bio aux fines herbes ^{7 3} Chou-fleur & pomme vapeur Produit laitier (local) ⁷ Yaourt (local) et ⁷ coulis de mangue	Concombre bio ⁷ Ragoût de porc (local) Petits pois bio cuisinés Produit laitier (local) ⁷ Compote maison pomme fraise	Salade de lentilles ¹² Emincé de bœuf (FR) aux oignons ⁹ Brocolis & carottes bio ⁷ Kiwi bio	Betteraves bio sauce fromagère ⁷ Blanquette de poisson (MSC) ⁴ Riz pilaf & brunoise de légumes Fromage ⁷ Semoule au lait ⁷

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait
8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupins	14 Mollusques



Sur cette période, % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

