



DU 25 AU 29 AOÛT 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES-MAIS	SALADE COMPOSÉE	SALADE DE LENTILLES		PÂTÈQUE
ÉMINCE DE VOLAILLE ET PAËLLA	SAUCISSE DE TOULOUSE	PANÉ AU FROMAGE	GRATIN DE LA MER	PAUPIETTES DE VEAU
	POMMES GRÉNAILLÉES ET CHOUX FLEURS	AUBERGINES À LA TOMATES	PÂTES AU CONCASSÉ DE TOMATES	PETITS POIS AUX CAROTTES
CANDY-UP	PETIT SUISSE AUX FRUITS	TARTARE	CAMEMBERT	YAOURT BIO À LA VANILLE
COMPOTE	GLACE	PÊCHE	TARTE ANANAS-COCO	GLACE

CES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN CAS DE PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT OU DE CIRCONSTANCES INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ



DU 1^{ER} AU 5 SEPTEMBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEUILLETÉ AU COMTÉ	SALADE DE TOMATES		CONCOMBRES À LA CRÈME	
SAUCISSES AUX HERBES	ESCALOPE DE PANÉ	MERLU SAUCE CITRON-ANETH	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE
RATATOUILLE BIO ET EBLY	PURÉE DE POMME DE TERRE ET HARICOTS VERTS	RIZ-CAROTTES		COURGETTES SAUTÉES ET POTATOES
YAOURT À BOIRE À LA VANILLE	YAOURT BIO	KIRI	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT SUCRÉ
GLACE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	BANANE	TARTE POMMES-RHUBARBE	SALADE DE FRUITS

CES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN CAS DE PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT OU DE CIRCONSTANCES INDÉPENDANTES DE NOTRE VOLONTÉ