

Menus de la Semaine du 25 au 29 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 		Repas froid		
Rillettes de thon et tranche de pain de campagne	Tomate bio  Vinaigrette	Salade et maïs iceberg	Macédoine vinaigrette	Melon charentais
Flan de chou-fleur dès de volaille et emmental (œuf bio)	Nuggets à l'emmental et ketchup maison	Sauté de bœuf bio  sauce provençale	Jambon de dinde LR  Et cornichons	Colin  sauce Normande
	Fusilli bio 	Courgettes fraîches	Salade de pomme de terre, maïs oignon rouge et poivron	Riz bio 
Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt arôme	Camembert bio  portion	Yaourt nature bio  et sucre	Saint nectaire 
Crème dessert arôme vanille bio 	Fruit frais	Cake aux myrtilles maison	Pastèque bio 	Purée pomme fraise
Pain au chocolat Lait nature Fruit	Crêpe au chocolat Petit fromage frais (type suisse) Purée pomme abricot hve	Pain et confiture Pomme Jus ananas	Gâteau fourré fraise Purée pomme HVE Jus de raisin	Pain au lait Barre de chocolat Glace à l'eau en stick



Charolais



Haute valeur
environnementale



Produit label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Certification environnementale
de niveau 2



Décongelé



Produit de la mer
durable



Produit issu de
l'agriculture biologique



Plat végétarien

IGP: Appellation géographique protégée