

Du 18 au 24 août 2025		NORMAL		SEMAINE 34		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		18-août	Potage du Chef à la carotte			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Cervelas Obernois			Filet de poulet à l'estragon			
Gratin de panais forestière			Pommes vapeur persillées			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		19-août	Soupe minestrone			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Rôti de dinde sauce pesto rouge			Côte de porc sauce tomate			
Spaghettis BIO			Tomates à la provençale			
Bleu			Bleu			
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef à la courgette		20-août	Potage du Chef à la courgette			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Mijoté de bœuf à l'orange			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Carottes BIO braisées			Riz de Camarque IGP aux poivrons			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		21-août	Bouillon de poule vermicelles			
Salade de poivrons, tomates et maïs			Salade de poivrons, tomates et maïs			
Sauté de porc sauce pruneaux			Boules d'agneau sauce tajine abricots			
Semoule BIO			Légumes tajine			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Clafoutis aux cerises		Clafoutis aux cerises				
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson		22-août	Soupe au cresson			
Salade de pâtes			Salade de pâtes			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Carbonnade flamande			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Mimolette			Mimolette			
Salade de fruits Arlequin		Salade de fruits Arlequin				
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		23-août	Soupe chinoise			
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Jambon blanc			Haché de veau sauce madère			
Salade piémontaise			Chou-fleur à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		24-août	Potage du Chef aux épinards			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Gibelette de volaille sauce niçoise			Marmite de poisson MSC au curcuma			
Duo de courgettes à la crème			Blé HVE pilaf			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat				

*A rendre au plus tard le  **VENDREDI 08 AOUT***

<b>Du 18 au 24 août 2025</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 34</b>		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Paupiette de dinde			Filet de poulet			
Gratin de panais forestière	18-août		Pommes vapeur			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Rôti de dinde	19-août		Côte de porc			
Spaghettis BIO			Tomates à la provençale			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Melon			Melon			
Sauté de bœuf	20-août		Filet de lieu MSC			
Carottes BIO braisées			Riz de Camarque IGP aux poivrons			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade de poivrons, tomates et maïs	21-août		Salade de poivrons, tomates et maïs			
Sauté de porc			Boules d'agneau			
Semoule BIO			Légumes tajine			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Clafoutis aux cerises			Clafoutis aux cerises			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de pâtes	22-août		Salade de pâtes			
Cœur de colin MSC			Sauté de bœuf			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Salade de fruits Arlequin			Salade de fruits Arlequin			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade coleslaw	23-août		Salade coleslaw			
Œuf dur mayonnaise			Haché de veau			
Salade piémontaise			Chou-fleur à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade de penne	24-août		Salade de penne			
Gibelette de volaille			Marmite de poisson			
Duo de courgettes à la crème			Blé HVE pilaf			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 08 AOUT*

Du 18 au 24 août 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 34		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade Napoli			Salade Napoli			
Cervelas Obernois			Filet de poulet à l'estragon			
Gratin de panais forestière	18-août		Pommes vapeur persillées			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Soupe minestrone		Mardi	Soupe minestrone		A	B
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Rôti de dinde sauce pesto rouge			Côte de porc sauce tomate			
Spaghettis BIO	19-août		Tomates à la provençale			
Bleu			Bleu			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Potage du Chef à la courgette		Mercredi	Potage du Chef à la courgette		A	B
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Mijoté de bœuf à l'orange			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Carottes BIO braisées	20-août		Riz de Camarque IGP aux poivrons			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Bouillon de poule vermicelles		Jeudi	Bouillon de poule vermicelles		A	B
Salade de poivrons, tomates et maïs			Salade de poivrons, tomates et maïs			
Sauté de porc sauce pruneaux			Boules d'agneau sauce tajine abricots			
Semoule BIO	21-août		Légumes tajine			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Cake framboise			Cake framboise			
Soupe au cresson		Vendredi	Soupe au cresson		A	B
Salade de pâtes			Salade de pâtes			
Cœur de colin MSC à l'aneth			Carbonnade flamande			
Poêlée de fenouil	22-août		Frites au four CE2			
Mimolette			Mimolette			
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau			
Soupe chinoise		Samedi	Soupe chinoise		A	B
Salade coleslaw			Salade coleslaw			
Jambon blanc			Haché de veau sauce madère			
Salade piémontaise	23-août		Chou-fleur à la crème			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Potage du Chef aux épinards		Dimanche	Potage du Chef aux épinards		A	B
Friand au fromage			Friand au fromage			
Gibelette de volaille sauce niçoise			Marmite de poisson MSC au curcuma			
Duo de courgettes à la crème	24-août		Blé HVE pilaf			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Forêt noire			Forêt noire			

*A rendre au plus tard le VENDREDI 08 AOUT*

Du 18 au 24 août 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 34
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef à la carotte		18-août
Salade Napoli		
Tarte aux poireaux		
Gratin de panais forestière		
Cantal AOP		
Fruit de saison BIO		
<b>MARDI</b>		
Soupe minestrone		19-août
Concombres à la crème BIO		
Omelette sauce tomate		
Spaghettis BIO		
Bleu		
Yaourt fermier citron		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef à la courgette		20-août
Melon		
Feuilleté chèvre		
Carottes BIO braisées		
Camembert		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Bouillon de poule vermicelles		21-août
Salade de poivrons, tomates et maïs		
Boulettes de soja sauce tajine abricots		
Semoule BIO		
Gouda BIO		
Clafoutis aux cerises		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe au cresson		22-août
Salade de pâtes		
Pizza au fromage		
Poêlée de fenouil		
Mimolette		
Salade de fruits Arlequin		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe chinoise		23-août
Salade coleslaw		
Œufs dur mayonnaise		
Salade piémontaise		
Yaourt fermier nature		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux épinards		24-août
Friand au fromage		
Boulettes de soja sauce provençale		
Duo de courgettes à la crème		
Emmental BIO		
Tarte au chocolat		

***A rendre au plus tard le VENDREDI 08 AOUT***