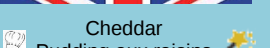


ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS AOÛT 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4 au 8 Août 2025	 Salade de concombres vinaigrette ambrée  Coquillettes haricots blancs coco paprika (carottes, lait de coco, sauge, moutarde, poivrons ail & oignons) Fraidou Liégeois au chocolat	Samoussa aux légumes  Steak de cabillaud sauce Aïoli Légumes Aïoli Yaourt nature Abricots 	 Taboulé au Boulgour   Emincé de volaille sauce Provençale   Tian de légumes  Edam Pomme 	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ  Salade de cœur de laitue vinaigrette à la framboise Rôti de bœuf sauce mayonnaise basilic  Ratatouille & riz   Fromage blanc nature Clafoutis aux pêches	 Carottes râpées vinaigrette à la pomme Calamars à la romaine Purée de brocolis  Camembert Purée de fruits maison
	Goûter : Moelleux caramel beurre salé Nectarine	Goûter : Jus d'ananas Pavé 1/2 sel & pain	Goûter : Lait nature Fourrandise au chocolat	Goûter : Gaufrette à la vanille Banane	Goûter : Jus de pomme Barre de chocolat & pain
Semaine 11 au 15 Août 2025	Salade de tomates vinaigrette traditionnelle  Axoa de bœuf  Polenta crémeuse à la carotte  Emmental Compote de pommes	Macédoine mayonnaise   Riz tandoori (poireaux, carottes, navets haricots rouges épices tandoori, menthe) Petit ail & fines herbes Pêche 	Pastèque Cordon bleu Printanière de légumes Fromage frais sel de Guérande  Tartelette au chocolat	REPAS ITALIEN  Melon  Spaghetti à la Milanaise (porc) spaghetti à la milanaise sans viande & emmental râpé Mister freeze	FERIE
	Goûter : Lait nature Barre Bretonne	Goûter : Jus multifruits Paillolines	Goûter : Pomme Fromage fondu & pain	Goûter : Jus d'ananas Madeleine longue	
Semaine 18 au 22 Août 2025	Salade de betteraves vinaigrette terroir  Pennes sauce fromagère à la dinde Yaourt nature Abricots 	 Salade de pommes de terre à l'échalote Omelette nature  Courgettes à l'ail Gouda Pomme 	 Carottes râpées vinaigrette à l'orientale  Bouchées au Pistou Petits pois Brie Mister Freeze	Repas Froid Melon  Jambon de poulet Salade de riz à la californienne Petit moulé saveur noix  Purée de fruits	 REPAS "SO BRITISH" Salade verte vinaigrette traditionnelle   Poisson Fish an chips sauce blanche Frites  Cheddar Pudding aux raisins 
	Goûter : Lait nature Pompon au cacao	Goûter : Jus de pomme Barre de chocolat & pain	Goûter : Fourrandise au citron Pêche	Goûter : Jus multifruits Paillolines	Goûter : Gaufre Pâtissière Nectarine

Recette maison 

Innovation culinaire 

Repas végétarien 

Produits locaux 

Ingrédient principal bio 

Issu de notre légumerie 

Label rouge 

Poisson MSC 

ECOLE MATERNELLE

MENUS AOÛT 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4 au 8 Août 2025	 Salade de concombres vinaigrette ambrée  Coquillettes haricots blancs coco paprika (carottes, lait de coco, sauge, moutarde, poivrons ail & oignons) Liégeois au chocolat Goûter : Moelleux caramel beurre salé Nectarine	 Steak de cabillaud sauce Aïoli Légumes Aïoli Yaourt nature Abricots  Goûter : Jus d'ananas Pavé 1/2 sel & pain	 Taboulé au Boulgour   Emincé de volaille sauce Provençale   Tian de légumes Pomme  Goûter : Lait nature Fourrandise au chocolat	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ  Rôti de bœuf sauce mayonnaise basilic  Ratatouille & riz   Fromage blanc nature Clafoutis aux pêches Goûter : Gaufrette à la vanille Banane	Calamars à la romaine Purée de brocolis  Camembert  Purée de fruits maison Goûter : Jus de pomme Barre de chocolat & pain
Semaine 11 au 15 Août 2025	Salade de tomates vinaigrette traditionnelle  Axoa de bœuf  Polenta crémeuse à la carotte  Yaourt nature Goûter : Lait nature Barre Bretonne	  Riz tandoori (poireaux, carottes, navets haricots rouges épices tandoori, menthe) Petit ail & fines herbes Pêche  Goûter : Jus multifruits Paillolines	Pastèque Cordon bleu Printanière de légumes  Tartelette au chocolat Goûter : Pomme Fromage fondu & pain	REPAS ITALIEN  Melon  Spaghetti à la Milanaise (porc) spaghetti à la milanaise sans viande & emmental râpé Mister freeze Goûter : jus d'ananas Madeleine longue	FERIE REPAS "SO BRITISH"
Semaine 18 au 22 Août 2025	 Pennes sauce fromagère à la dinde Yaourt nature Abricots  Goûter : Lait nature Pompon au cacao	 Salade de pommes de terre à l'échalote  Omelette nature  Courgettes à 'ail Pomme  Goûter : Jus de pomme Barre de chocolat & pain	 Bouchées au Pistou Petits pois Brie Mister Freeze Goûter : Fourrandise au citron Pêche	Repas Froid Jambon de poulet  Salade de riz à la californienne Petit moulé saveur noix  Purée de fruits Goûter : Jus multifruits Paillolines	 Salade verte vinaigrette traditionnelle   Poisson Fish an chips sauce blanche Frites  Pudding aux raisins  Goûter : Gaufre Pâtissière Nectarine

Recette maison

Innovation culinaire

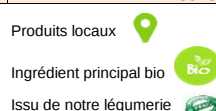
Repas végétarien



Produits locaux

Ingrédient principal bio

Issu de notre léguerie



Label rouge

Poisson MSC

