

# Menus Vacances Scolaires Août 2025

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
Betteraves vinaigrette	Melon	Salade Festive		
Escalope de volaille sauce forestière - Purée de brocolis	Salade de riz au jambon de volaille	Escalopes milanaise - Pommes Smiles	Jambon de dinde - Piémontaise	Concombres sauce au fromage frais
Emincé forestier - Purée de brocolis	Salade de riz au thon	Croustillant à la tomate - Pommes smiles		Bœuf façon Bourguignon - Pommes de terre vapeur
Gouda IGP	Kiri	/	Yaourt nature BIO	Bourguignon façon végété - Pommes de terre vapeur
Pêche*	Compote	Pâtisserie	Ananas	Kiri BIO
Pain au lait - Barre de chocolat - Lait	Pain - Fromage - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Compote	Brow nie - purée de fruit - Lait Equitable	Chou vanille
lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
Mesclun de salade	Pastèque	Tomates à la coriandre	Salade de coquillettes aux petits pois	Chou rouge vinaigrette
Mac and cheese	Omelette nature - Mélange de légumes d'été	Jambon de dinde - Purée de lentilles corail	Colin meunière - haricots verts BIO à la Basquaise	Salade de pomme de terre au thon
		Knacki végétale - Purée de lentilles corail		
Yaourt nature	Bûche de chèvre	Brie	Fromage blanc Bio	Saint Paulin
cubes de poire BIO	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Tarte normande	Arlequins de fruits
Pain au lait - Barre de chocolat - Lait	Gâteau - Lait Equitable - Fruit	Barre de céréales - Lait - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Yaourt Nature	Viennoiserie - Jus de fruit
lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
/	Maquereau à la tomate	Salade Antiboise	/	
Mafé végétarien - Riz	Pizza fromage - Brocolis à l'huile d'olive	Quenelles sauce Nantua - Penne IDF	Poisson froid - Salade de blé	
Edam	Mimolette	Gouda IGP	Ptit-Louis	Férié
Melon*	Fruit de saison	Compote	Fruit	
Yaourt à boire - Gâteau - Compote	Gaufre - Lait Equitable - Compote	Pan cake - confiture - Jus de fruit	Yaourt à Boire - Gâteau - compote	
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
/	Salade de carottes au maïs	Pizza	Haricots verts bio vinaigrette	Salade western
Boulettes d'agneau à la sauce paprika - Gratin de pommes de terre et choux	Curry de lentilles corail aux aubergines - Céréales à l'Indienne	Rôti de veau sauce Normande - Blé aux petits légumes	Croque fromage - Salade de coquillettes	Chili sin carne - Riz
Boulettes végétales à la sauce paprika - Gratin de pommes de terre et choux		Emincé végétal sauce normande - Blé aux petits légumes		
Cantal AOP	Coulommiers	Fromage blanc	Babybel BIO	Emmental
Fruit	Pomme cuite sauce caramel et amandes	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille
Céréales - lait - compote	Pain au lait - Lait equitable - Fruit	Pain - fromage - Jus de fruit	Pain - Beurre - Confiture - Compote	Céréales - lait - compote
lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Salade de pommes de terre	Salade iceberg	Tartine de Pain chiabatta	/	
Sauté de volaille à l'ancienne - Carottes rondelles	Paëlla végétarienne - Riz	Bolognaise de bœuf - Pâtes	Poisson Meunière - Potatoes	Groupes fermés
Filet de lieu à l'ancienne - Carottes rondelles				
Yaourt BIO	Emmental Bio	Fromage râpé	Kiri BIO	
Fruit de saison	Crème dessert	Pâtisserie	Fruit de saison	
Barre de céréales - Petit suisse - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Petit suisse	Moelleux nature - Yaourt à boire - Compote	Biscuit - Lait - Fruit	

-  Viande de France
-  Label Rouge
-  Agriculture biologique
-  Pêche durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

(\*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :  
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.