



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 10 Aout 2026 au Vendredi 14 Aout 2026

Lundi
10-aout
Origine Viande
UE

Salade au Maïs et Dés de Jambon (10)
Rosbeef et ses sauces (3;10)
Gnocchis sauce Tomate (1; 3)
Fromage
Compote BIO



Mardi
11-aout

Macédoine Mayonnaise (3; 10)
Filet de Poisson MSC aux épices (4; 7)
Carottes BIO à la Crème (7)
Salade de Fruits
Éclair au Chocolat (1; 3; 7)



Mercredi
12-aout
Origine Viande
FRANCE

Concombre au Fromage Blanc et Menthe (7)
Rôti de Porc et Mayonnaise
Salade de Riz BIO à l'Italienne
Crème Caramel
Banane



Judi
13-aout

Courgettes Râpées BIO (10)
Galettes Végétales BIO sauce tomate
Pâtes BIO aux Légumes (1; 3)
Biscuit
Pêche



Vendredi
14-aout

Salade Composée avec des Crudités et des Féculents
Chips
Babybel
Compote à Boire
Pain



Le Directeur Adjoint
Thomas LENOBLE

La Diététicienne
BEAUDUN Sandra

LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

legende :



Association
Géographique
Protégée
Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire
Produits préparés 100%
par nos Cuisiniers
Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



Poissons issus de
la Pêche Durable

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 10 Aout 2026 au Vendredi 14 Aout 2026



Lundi	10-août	Salade de Maïs Vinaigrette Cordon Bleu Végétal Gnocchis sauce Tomate (1; 3) Fromage Compote BIO 	
Mardi	11-août	Macédoine Mayonnaise (3; 10) Filet de Poisson MSC aux épices (4; 7)  Carottes BIO à la Crème (7) Salade de Fruits  Éclair au Chocolat (1; 3; 7)	
Mercredi	12-août	Concombre au Fromage Blanc et Menthe (7) Œufs Durs Mayonnaise Salade de Riz BIO à l'Italienne Crème Caramel Banane 	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES 3 ŒUFS 4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES 9 CELERI 10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES
Judi	13-août	Courgettes Râpées BIO (10) Galettes Végétales BIO sauce tomate Pâtes BIO aux Légumes (1; 3) Biscuit Pêche 	
Vendredi	14-août	Repas Champêtre 	

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable