



70 % DE PRODUITS BIO



MENU AOUT 2026

JOURS	SEMAINE DU 03 AU 07 AOUT	SEMAINE DU 10 AU 14 AOUT	SEMAINE DU 17 AU 21 AOUT
LUNDI	Salade verte à la mimolette Boulettes de bœuf Sauce tomate Papillon fromage râpé Fruits de saison	Œufs mimosa sur lit de salade Raviolis ricotta épinard sauce pistou Parmesan Mini Babybel Fruits de saison	Salade verte quiche au fromage Cordon bleu haricots verts Kiri Fruits de saison
MARDI	Salade paysanne Raviolis aux légumes du soleil sauce tomate / emmental râpé Mousse au chocolat	Salade de pâtes / Tomates cerise Saucisses Chanteneige Yaourt aromatisé	Tomates tapenade Pilon de poulet Sauce BBQ Boulgour Tropézienne
MERCREDI	Tomates mozzarella Filet de cabillaud sauce au Lait de coco Courgettes persillées / Riz créole Chanteneige Fruits de saison	Repas champêtre Pizza au fromage Jambon rôti de dinde, pâté, saucisson Plateau de Fromage Fruits de saison	Salade grecque Lasagnes aux légumes Choux
JEUDI	Repas froid Taboulé Rosbeef mayonnaise Tomates cerise, chips Cantadou Fruits de saison	Carottes râpées Brochette de poissons meunière Ratatouille Emmental Fruits de saison	Salade de pâtes Rôti de dinde Compote
VENDREDI	Feuilleté au fromage /Salade verte Sauté de veau à la moutarde Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé	Salade Verte surimi Blanquette de saumon Riz Tarte Normande	Salade verte feta / croutons Cheeseburger Pommes noisette Mister freeze

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, saison, ...)

