

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Pastèque 	Bâtonnets de carottes	Nem aux légumes	Melon 
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC sauce Bordelaise	Gratin de penne sauce tomate trio de légumes et fromage BIO 	Sandwich club thon tomate	Sauté de porc HVE au caramel  <i>Wok de volaille LNA FR au sésame</i>	Lamelle Kebab méditerranéenne
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Ratatouille BIO  Blé pilaf	Plat complet	Chips	Poêlée asiatique Riz nature	Pommes persillées BIO  Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit suisse aux fruits BIO 	Camembert	Yaourt sucré BIO 	Fraidou Petit moulé
DESSERT	Cocktail de fruits	Ile flottante crème anglaise	Fruit 	Cake citron Pavot	Novly vanille



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Crêpe au fromage 	Œuf dur	Melon d'eau vert ou jaune 	Salade de haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse CE2 grillée  <i>Saucisse knack de volaille</i>	Sandwich club emmental crudités 	Tajine de poisson blanc MSC	Filet de poulet LNA FR au jus
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade verte	Blé à la tomate	Chips	Semoule HVE Légumes du tajine	Rostis de légumes
PRODUIT LAITIER	Rouy Emmental BIO 	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Chaource AOP Gouda
DESSERT	Crème dessert vanille	Pêches au sirop en cube	Fruit 	Tarte abricots	Fruit frais BIO  



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates BIO vinaigrette balsamique 	Friand au fromage 	Bâtonnet de carottes et mayonnaise dosette	Tzatziki avec concombres rondelle	Pastèque 
PLAT CHAUD	Tortellonis provençale sauce tomate BIO 	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Sandwich club thon tomate	Sauté de porc HVE Dijonnaise  <i>Sauté de volaille dijonnaise</i>	Colin pané MSC quartier de citron
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	PLAT COMPLET	Courgettes sautées  Blé pilaf	Chips	Beignets de choux fleurs	Purée de pommes de terre Brocolis
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO  Carré président	Pont l'évêque AOP Mimolette	Camembert	Yaourt aromatisé BIO 	Kiri BIO crème  Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Fruit 	Madeleines	Paris Brest

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Code à saisir : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates	Concombre bulgare BIO 	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Tomate et maïs vinaigrette 	
PLAT CHAUD	Gratin de poisson au fromage MSC	Curry de blé carottes et fromage BIO 	Rôti de porc HVE au jus  <i>Rôti de dinde au jus</i>	Colombo de volaille LNA FR	
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Poêlée de légumes du soleil Macaronis	PLAT COMPLET	Petits pois BIO  Purée de pommes de terre	Riz aux haricots rouges et maïs	
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 	Vache qui rit BIO  Chantailou	Emmental BIO 	Yaourt sucré BIO 	
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Mangue au sirop	

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat contenant du porc**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

LUNDI 03/08/2026			MARDI 04/08/2026			MERCREDI 05/08/2026			JEUDI 06/08/2026			VENDREDI 07/08/2026		
Entrée	Taboulé <i>Gluten</i>					Coquillettes à la parisienne <i>Gluten, Moutarde, Œufs</i>			Nem aux légumes <i>Soja, Œufs</i>			Melon		
			Pastèque			Salade de haricots blancs au basilic <i>Moutarde, Sulfites</i>								
	Dos de colin MSC sauce Bordelaise <i>Crustacés, Céleri, Poisson, Sulfites</i>		Gratin de penne sauce tomate trio de légumes et fromage BIO <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>			Paupiette au veau au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Sauté de porc HVE au caramel <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Œufs</i>			Lamelle Kebab méditerranéenne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		
									Wok de volaille LNA FR au sésame <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja, Sulfites, Sésame, Œufs</i>					
	Ratatouille BIO		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Brocolis			Poêlée asiatique			Pommes persillées BIO		
	Blé pilaf <i>Gluten, Lait, Œufs</i>					Lentilles			Riz nature			Courgettes sautées		
			Petit suisse aux fruits BIO <i>Lait</i>			Saint nectaire <i>Lait</i>			Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>			Fraidou <i>Lait</i>		
	Coulommiers <i>Lait</i>					Edam <i>Lait</i>						Petit moulé <i>Lait</i>		
			Ile flottante crème anglaise <i>Lait, Soja, Œufs</i>			Fruit frais BIO			Cake citron Pavot <i>Gluten, Lait, Œufs</i>					
	Cocktail de fruits					Compote						Novly vanille <i>Lait</i>		

LUNDI 10/08/2026			MARDI 11/08/2026			MERCREDI 12/08/2026			JEUDI 13/08/2026			VENDREDI 14/08/2026		
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Chou blanc BIO au fromage <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>									
	Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>				Carottes râpées et maïs vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Melon d'eau vert ou jaune		Salade de haricots blancs au basilic <i>Moutarde, Sulfites</i>					
Plat protidique	Lasagnes bolognaises VBF <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>		Saucisse CE2 grillée		Colombo de lentilles BIO		Tajine de poisson blanc MSC <i>Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson</i>		Filet de poulet LNA FR au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>					
Plat protidique			Saucisse knack de volaille <i>Soja</i>											
Accompagnement	Salade verte				Boulgour BIO <i>Gluten</i>		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Rostis de légumes <i>Céleri</i>					
Accompagnement			Blé à la tomate <i>Gluten</i>		Méli mélo de légumes		Légumes du tajine <i>Gluten, Lait, Œufs</i>							
Produit laitier	Rouy <i>Lait</i>		Petit suisse sucré <i>Lait</i>		Chanteneige BIO <i>Lait</i>		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Chaource AOP <i>Lait</i>					
Produit laitier	Emmental BIO <i>Lait</i>				Chantaillou <i>Lait</i>				Gouda <i>Lait</i>					
Dessert	Crème dessert vanille <i>Lait</i>				Compote du jour BIO		Tarte abricots <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais BIO					
Dessert			Pêches au sirop en cube		Fruit frais									

	LUNDI 17/08/2026	MARDI 18/08/2026	MERCREDI 19/08/2026	JEUDI 20/08/2026	VENDREDI 21/08/2026
Entrée	Tomates BIO vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfites</i>	Friand au fromage <i>Gluten, Lait</i>	Salade de blé à la provençale <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Pastèque
			Salade Esäü <i>Moutarde, Sulfites</i>	Tzatziki avec concombres rondelle <i>Lait</i>	
Plat protidique	Tortellonis provençale sauce tomate BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Haché au boeuf VBF sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Poulet rôti LNA FR au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Sauté de porc HVE Dijonnaise <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Colin pané MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>
Plat protidique				Sauté de volaille dijonnaise <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Courgettes sautées	Carottes vichy BIO	Beignets de choux fleurs <i>Gluten, Lait</i>	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>
Accompagnement		Blé pilaf <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Farfalles <i>Gluten</i>		Brocolis
Produit laitier	Rondelé BIO <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Bûchette lait mélange <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>	Kiri BIO crème <i>Lait</i>
Produit laitier	Carré président <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Tomme noire <i>Lait</i>		Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>
Dessert	Mousse chocolat au lait <i>Lait</i>	Fruit frais BIO	Fruit frais	Madeleines 2 paquets/pers <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	Paris Brest <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Noix, Soja, Œufs</i>
Dessert			Cocktail de fruits		

LUNDI 24/08/2026			MARDI 25/08/2026			MERCREDI 26/08/2026			JEUDI 27/08/2026			VENDREDI 28/08/2026		
Entrée			Concombre bulgare BIO <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>			Salade de pâtes vinaigrette et pesto <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>						Melon		
	Entrée	Salade de pommes de terre emmental tomates <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>							Tomate et maïs vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Salade Parisienne <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>		
	Plat protidique	Gratiné de poisson au fromage MSC <i>Lait, Poisson, Œufs</i>		Curry de blé carottes et fromage BIO (plat complet) <i>Gluten, Lait</i>		Rôti de porc HVE au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Colombo de volaille LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			Cheeseburger VBF <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sésame, Œufs</i>		
	Plat protidique					Rôti de dinde au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>								
	Accompagnement	Poêlée de légumes du soleil		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Petits pois BIO			Riz aux haricots rouges et maïs			Pommes roty		
	Accompagnement	Macaronis <i>Gluten</i>				Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>						Céleri crémeux façon risotto <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>		
	Produit laitier	Coulommier BIO		Vache qui rit BIO <i>Lait</i>					Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>			Croc'lait BIO <i>Lait</i>		
	Produit laitier			Chantaillou <i>Lait</i>		Emmental BIO <i>Lait</i>						Rondelé Ail et Fines Herbes <i>Lait</i>		
	Dessert	Fruit frais		Flan nappé caramel <i>Lait</i>		Fruit frais						Glace à l'eau Mister Freeze		
	Dessert								Mangue au sirop			Donut's <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		

