

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 6 juillet 2026

au

vendredi 10 juillet 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



REPAS ASIATIQUE

Betteraves BIO, vinaigrette	Salade de quinoa	Concombre BIO vinaigrette	Salade thaï vinaigrette sésame	Salade de tomates
Poisson MSC meunière et citron	Escalope de dinde sauce normande	Rôti de porc LR et ketchup	Sauté de poulet sauce aigre douce	Dos de lieu MSC sauce curry
Ratatouille	Chou-fleur et champignons	Purée de céleri et pommes de terre	Riz cantonais	Coquillettes
Petit fromage frais aux fruits	Camembert	Edam BIO	Fromage de la Ferme du Ramier	Yaourt LOCAL à la vanille
Pastèque	Abricots BIO	Eclair au chocolat	Litchis au sirop	Nectarine jaune
<u>Goûter :</u> Pain LOCAL + Confiture d'abricots Yaourt sucré Nectarine	<u>Goûter :</u> Madeleine chocolat Petits suisses aux fruits Spécialité pomme/ananas	<u>Goûter :</u> Pain au lait + Barre de chocolat Fromage blanc sucré Fruit BIO	<u>Goûter :</u> Gâteau noix de coco MAISON Lait au chocolat Pêche blanche	<u>Goûter :</u> Chocolatine Liégeois pomme mangue passion

Manipulation

Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
06/07/2026	Betteraves BIO, vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Poisson meunière, citron	Présent : Gluten, poisson
	Ratatouille (courgettes, jus de tomates et tomates, aubergines, double concentré de tomates, oignons, poivrons rouges et verts)	/
	Petit fromage frais aux fruits	Présent : Lait
	Pastèque	/
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture d'abricots Yaourt sucré Nectarine	Présent : Gluten Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
07/07/2026	Salade de quinoa (quinoa, taboulé, mais, tomates, concombres, vinaigrette maison)	Présent : Sulfites, moutarde, gluten
	Escalope de dinde sauce normande	Présent : Lait Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin,
	Chou-fleur et champignons	Présent : Sulfites Trace de : Céleri
	Camembert	Présent : Lait
	Abricots BIO	/
	Goûter : Madeleine au chocolat Petits suisses aux fruits Compote pomme ananas operculée	Présent : Gluten, œufs, lait, fruits à coque. Trace de : Soja Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
08/07/2026	Concombre BIO vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Roti de porc LR et ketchup	/
	Purée de céleri et pommes de terre	Présent : Lait, céleri Trace de : Sulfites, arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin,
	Edam BIO	Présent : Lait
	Eclair au chocolat	Présent : Gluten, lait, œufs, soja
	Goûter : Pain au lait + Barre de chocolat Fromage blanc sucré Fruit BIO	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs. Trace de : Arachides, fruits à coque, soja Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
09/07/2026	Salade thaï vinaigrette sésame (carottes, chou blanc)	Présent : Sulfites, gluten, graine de sésame, moutarde, soja Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin,
	Sauté de poulet sauce aigre douce	Présent : Sulfites, lait Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin,
	Riz cantonais (riz, petits pois, mais, oignons, mélange d'épices thaï, brunoise de légumes : carottes, poireaux, céleri, navets, oignons)	Présent : Céleri
	Fromage de la ferme du Ramier	Présent : Lait
	Litchis au sirop	/
	Goûter : Gâteau noix de coco MAISON Lait au chocolat Pêche blanche	Présent : Sulfites, gluten, œufs. Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja Présent : Lait. Trace de : Gluten
Date du menu	Menu	Allergènes
10/07/2026	Salade de tomates	Présent : Sulfites, moutarde
	Dos de lieu MSC sauce curry	Présent : Sulfites, poisson Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin,
	Coquillettes	Présent : Gluten Trace de : Œufs
	Yaourt LOCAL à la vanille	Présent : Lait
	Nectarine jaune	/
	Goûter : Chocolatine Liégeois pomme manque passion	Présent : Gluten, lait, œufs Présent : Lait



MENUS DE LA SEMAINE

lundi 13 juillet 2026

au

vendredi 17 juillet 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Melon charentais BIO			 Salade de lentilles aux épices	Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade de maïs et tomates
Haut de cuisse			Boulettes végétales sauce aigre douce	Rôti de bœuf braisé	Cheeseburger
Haricots verts persillés			 Coquillettes BIO	Légumes persillés	Potatoes et ketchup
 Emmental BIO			Petits suisses aux fruits	 Chaource AOP	Mimolette
Biscuit moelleux aux amandes			Pêche	 Pastèque	Crème chocolat
<u>Gouter :</u> Cake moelleux citron Yaourt sucré Jus de pommes			<u>Gouter :</u> Cake marbré MAISON Petits suisses nature Abricots BIO	<u>Gouter :</u> Donuts Smoothie	<u>Gouter :</u> Pain LOCAL Petit croc lait Nectarie blanche BIO

 Manipulation

 Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
13/07/2026	Melon Charentais BIO	/
	Haut de cuisse	/
	Haricots verts persillés	/
	Emmental BIO	Présent : Lait
	Biscuit moelleux aux amandes	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs, soja
	Goûter : Cake moelleux au citron Yaourt sucré Jus de pommes	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs. Trace de : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, œufs, soja Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
14/07/2026		
Date du menu	Menu	Allergènes
15/07/2026	Salade de lentilles aux épices	Présent : Sulfites, moutarde Trace de : Céleri, gluten, moutarde
	Boulettes végétales sauce aigre douce	Présent : Sulfites, gluten, lait Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson.
	Coquillettes BIO	Présent : Gluten
	Petits suisses aux fruits	Présent : Lait
	Pêche	/
	Goûter : Cake marbré MAISON Petits suisses nature Abricots BIO	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs. Trace de : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, œufs, soja Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
16/07/2026	Salade de pommes de terre vinaigrette	Présent : Œufs, sulfites, moutarde Trace de : Céleri
	Rôti de bœuf braisé	Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, moutarde, soja
	Légumes persillés (carottes, petits pois, navets, haricots verts)	Présent : Sulfites
	Chaurce AOP	Trace de : Céleri Présent : Lait
	Pastèque	/
	Goûter : Donuts Smoothie	Présent : Gluten, lait Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
17/07/2026	Salade de maïs et tomates	Présent : Sulfites, moutarde Trace de : Gluten
	Cheeseburger	Présent : Gluten, lait, graines de sésame, moutarde, sulfites
	Potatoes et ketchup	/
	Petits suisses aromatisés	Présent : Lait
	Crème chocolat	Présent : Lait, soja
	Goûter : Pain LOCAL Petit croc lait Nectarine blanche BIO	Présent : Gluten Présent : Lait /

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 20 juillet 2026

au

vendredi 24 juillet 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



Salade de riz	Concombre BIO vinaigrette	Carottes râpées BIO au citron	Salade de tomates	Rillettes de sardines
Sauté de veau sauce marengo	Emincé de volaille façon kebab	Colin d'Alaska MSC meunière	Rôti d'agneau	Tortellini ricotta épinards à la sauce estragon
Courgettes persillées	Poêlée campagnarde	Gratin de brocolis et pépinettes sauce blanche	Purée pommes de terre poivrons	
Tomme blanche	Fromage de la Ferme du Ramier	Coulommiers	Fromage blanc LOCAL	Comté AOP
Fraises, sucre et crème fouettée	Cake maison	Pastèque BIO	Abricots	Cake citron MAISON
<u>Gouter :</u> Pain LOCAL + confiture abricots Fromage blanc sucré Compote pomme, ananas operculée	<u>Gouter :</u> Madeleine au beurre Petits suisses aux fruits Nectarine jaune BIO	<u>Gouter :</u> Pain au lait + Barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	<u>Gouter :</u> Moelleux fourré à la fraise Yaourt sucré Pêche blanche	<u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Confiture de fraises Lait au chocolat Compote pommes MAISON



Manipulation



Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
20/07/2026	Salade de riz	Présent : Sulfites, moutarde Présent : Summes, gluten
	Sauté de veau sauce marengo	Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, moutarde, œufs, soja
	Courgettes persillées	Présent : Sulfites
	Tomme blanche	Présent : Lait
	Fraises, sucre et crème fouettée en bombe	Présent : Lait
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture d'abricots	Présent : Gluten
	Fromage blanc sucré	Présent : Lait
	Compote pomme ananas operculée	/
Date du menu	Menu	Allergènes
21/07/2026	Concombre BIO vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Emincé de volaille façon kebab	Trace de : Céleri, œufs, gluten, lait, moutarde, soja
	Poêlée campagnarde (haricots verts et haricots beurre, carottes, aubergines, oignons, pommes de terre)	Présent : Sulfites
	Fromage de la Ferme du Ramier	Présent : Lait
	Cake MAISON	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs Trace de : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, œufs, soja
	Goûter : Madeleine au beurre	Présent : Gluten, œufs, lait
	Petits suisses aux fruits Nectarine jaune BIO	Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
22/07/2026	Carottes râpées BIO au citron	Présent : Sulfites, moutarde Trace de : Céleri
	Colin d'Alaska MSC meunière	Présent : Gluten, poisson
	Gratin de brocolis et pépinettes sauce blanche	Présent : Sulfites, gluten, lait Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson
	Coulommiers	Présent : Lait
	Pastèque BIO	/
	Goûter : Pain au lait + Barre de chocolat	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs. Trace de : Arachides, fruits à coque, soja
	Yaourt aromatisé Jus d'orange	Présent : Lait Présent : Sulfites
Date du menu	Menu	Allergènes
23/07/2026	Salade de tomates	Présent : Sulfites, moutarde Présent : Gluten, lait
	Rôti d'agneau	Trace de : Crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, céleri, sulfites, lupin, mollusque
	Purée de pommes de terre et poivrons	Présent : Lait Trace de : Sulfites, gluten, lait
	Fromage blanc LOCAL	Présent : Lait
	Abricots	/
	Goûter : Moelleux fourré à la fraise	Présent : Gluten, œufs. Trace de : soja, lait, fruits à coque
	Yaourt sucré Pêche blanche	Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
24/07/2026	Rillettes de sardines	Présent : Sulfites, œufs, poisson Trace de : Moutarde Présent : Gluten, lait, œufs
	Tortellini ricotta épinards à la sauce estragon	Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, moutarde, soja
	Comté AOP	Présent : Lait
	Cake citron MAISON	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs Trace de : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, œufs, soja
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture de fraises	Présent : Gluten
	Lait au chocolat Compote pommes MAISON	Présent : Lait. Trace de : Gluten /

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 27 juillet 2026

au

vendredi 31 juillet 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe	Crêpe demi-lune au fromage	Melon charentais	Œuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
Rôti de veau sauce aux oignons	Jambon blanc supérieur HVE et ketchup	Filet de colin MSC sauce provençale	Falafels VEGE	Lasagnes bolognaise
Haricots beurre	Purée de carottes	Fusilli BIO	Chou-fleur sauce blanche et pommes de terre	
Brie	Petits suisses aromatisés BIO	Emmental	Cantal AOP	Chanteneige
Abricots BIO	Pastèque	Flan à la vanille	Fruit LOCAL	Crème dessert chocolat
<u>Gouter :</u> Beignet fourré au chocolat Jus de pommes	<u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Barre de chocolat Petits suisses aux fruits Pêche blanche	<u>Gouter :</u> Cake marbré MAISON Yaourt aux fruits Nectarine jaune BIO	<u>Gouter :</u> Cake rocher fruit Petits suisses nature Compote pomme/fraise MAISON	<u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Confiture de fraises Fromage blanc sucré Compote pomme/poire MAISON



Manipulation



Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
27/07/2026	Taboulé à la menthe	Présent : Sulfites, gluten, moutarde Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin,
	Rôti de veau sauce aux oignons	Présent : Lait Trace de : Sulfites, céleri, gluten, lait, œufs
	Haricots beurre	Trace de : Céleri, fruits à coque
	Brie	Présent : Lait
	Abricots BIO	/
	Goûter : Beignet fourré au chocolat Jus de pommes	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs Présent : /
Date du menu	Menu	Allergènes
28/07/2026	Crêpe demi-lune au fromage	Présent : Gluten, lait, œufs
	Jambon blanc supérieur HVE et ketchup	/
	Purée de carottes	Présent : Lait
	Petits suisses aromatisés BIO	Présent : Lait
	Pastèque	/
	Goûter : Pain LOCAL + Barre de chocolat Petits suisses aux fruits Pêche blanche	Présent : Gluten. Trace de : Fruits à coque Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
29/07/2026	Melon charentais	/
	Filet de colin MSC sauce provençale	Présent : Sulfites, poisson Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson,
	Fusilli BIO	Présent : Gluten
	Emmental	Présent : Lait
	Flan à la vanille	Présent : Lait
	Goûter : Cake marbré MAISON Yaourt aux fruits Nectarine jaune BIO	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs Trace de : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, œufs, soja Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
30/07/2026	Œuf dur mayonnaise	Présent : Œufs, moutarde Présent : Gluten
	Falafels VEGE	Trace de : Céleri, lait, mollusque, œufs, poisson, soja Présent : Sulfites, lait
	Chou-fleur sauce blanche et pommes de terre	Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson
	Cantal AOP	Présent : Lait
	Fruit LOCAL	/
	Goûter : Cake rocher fruit Petits suisses nature Compote pommes, fraises MAISON	Présent : Gluten, œufs. Trace de : fruits à coque, lait, soja Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
31/07/2026	Tomates vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Lasagnes bolognaise	Présent : Céleri, gluten, lait, œuf Trace de : Sulfites, arachides, crustacés, fruits à coque, graine de sésame, lupin, mollusque, moutarde,
	Chanteneige	Présent : Lait
	Crème dessert chocolat	Présent : Lait, soja
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture de fraises Fromage blanc sucré Compote pommes, poires MAISON	Présent : Gluten Présent : Lait /









MENUS DE LA SEMAINE

lundi 3 août 2026

au

vendredi 7 août 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Repas Asiatique				
Salade thaï vinaigrette sésame	Tomates vinaigrette	Concombre à croquer et sauce fromage blanc	Salade de pâtes (pâtes, concombre, radis rose, thon, tomate, vinaigrette MAISON)	 Melon jaune
Emincé de poulet sauce aigre douce	Pizza au fromage	Rôti de bœuf VBF et ketchup	Beignets de calamars et citron	Tarte tomate, chèvre et basilic
Riz cantonnais	Salade verte, vinaigrette	Purée de céleri et pommes de terre	Brocolis persillés	Salade verte, vinaigrette
 Camembert	Petit fromage frais sucré	 Edam	Yaourt vanille	 Fromage de la Ferme du Ramier
Salade de fruits	Abricots	Eclair au chocolat	Pêche	Tarte aux myrtilles
 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Confiture de fraises Flan caramel	 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Barre de chocolat Petits suisses aux fruits Compote pomme/banane MAISON	 <u>Gouter :</u> Gaufre liégeoise Petit fromage frais sucré Brugnon	 <u>Gouter :</u> Madeleine au beurre Petit suisse sucré Jus d'orange	 <u>Gouter :</u> Pain au lait + Barre de chocolat Lait vanille Abricots



Manipulation



Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
03/08/2026	Salade thaï vinaigrette sésame (carottes, chou blanc)	Présent : Sulfites, gluten, graine de sésame, moutarde, soja Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson.
	Sauté de poulet sauce aigre douce	Présent : Sulfites, lait Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson.
	Riz cantonnais (riz, petits pois, maïs, oignons, mélange d'épices thaï, brunoise de légumes : carottes, poireaux, céleri, navets, oignons)	Présent : Céleri
	Camembert	Présent : Lait
	Salade de fruits	/
	Goûter : Pain LOCAL + confiture de fraises	Présent : Gluten
	Flan au caramel	Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
04/08/2026	Tomates vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Pizza au fromage	Présent : Gluten, lait
	Salade verte, vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Petit fromage frais sucré	Présent : Lait
	Abricots	/
	Goûter : Pain LOCAL + Barre de chocolat	Présent : Gluten. Trace de : Fruits à coque
	Petits suisses aux fruits Compote pomme, banane MAISON	Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
05/08/2026	Concombres à croquer et sauce fromage blanc	Présent : Sulfites, moutarde, lait
	Rôti de bœuf VBF et ketchup	/
	Purée de céleri et pommes de terre	Présent : Lait, céleri Trace de : Sulfites, arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson.
	Edam	Présent : Lait
	Eclair au chocolat	Présent : Gluten, lait, œufs, soja
	Goûter : Gaufre liégeoise	Présent : Gluten, œufs, soja
	Fromage frais sucré Bruignon	Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
06/08/2026	Salade de pâtes (pâtes, concombre, radis rose, thon, tomate, vinaigrette MAISON)	Présent : Gluten, sulfites, moutarde
	Beignets de calamars et citron	Présent : Gluten, mollusque Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, graine de sésame, lait, lupin, moutarde, œufs, poisson, soja
	Brocolis persillés	/
	Yaourt vanille	Présent : Lait
	Pêche	/
	Goûter : Madeleine au beurre	Présent : Gluten, œufs, lait
	Petit suisse sucré Jus d'orange	Présent : Lait Présent : Sulfites
Date du menu	Menu	Allergènes
07/08/2026	Melon jaune	/
	Tarte tomate, chèvre, basilic	Présent : Gluten, œufs, lait Trace de : Soja, fruits à coque, moutarde
	Salade verte, vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Fromage de la ferme du Ramier	Présent : Lait
	Tarte aux myrtilles	Présent : Gluten, lait, œufs
	Goûter : Pain au lait + Barre de chocolat	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs. Trace de : Arachides, fruits à coque, soja
	Lait vanille Abricots	Présent : Lait


MENUS DE LA SEMAINE

lundi 10 août 2026

au

vendredi 14 août 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

	 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
	Repas américain				
Salade de lentilles aux épices	Salade de maïs et tomates	 Melon charentais		Coleslaw mayonnaise	Salade de pommes de terre sauce fromage blanc
Tarte aux 3 fromages	Cheeseburger	Pilons de poulet		Chipolatas grillées	Rissolette de veau
Salade de haricots verts	Potatoes et ketchup	Carottes rondelles persillées		Coquillettes BIO	Aubergines à la tomate et semoule
Yaourt sucré	Petits suisses aux fruits	 Mimolette		Tomme blanche	 Yaourt LOCAL à la vanille
 Fruit BIO	Brownies et crème anglaise	Nectarine		Salade de fruits (pomme, ananas, abricot, banane)	 Fruit BIO
<u>Gouter :</u> Moelleux au citron Crème vanille	<u>Gouter :</u> Moelleux aux amandes Smoothie	 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Confiture de fraises Yaourt sucré Fruit frais		<u>Gouter :</u> Madeleine Yaourt à boire Compote pommes MAISON	<u>Gouter :</u> Chocolatine Lait vanille Jus de pommes

 Manipulation

 Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
10/08/2026	Salade de lentilles aux épices	Présent : Sulfites, moutarde
	Tarte aux 3 fromages	Trace de : Céleri, gluten, moutarde Présent : Gluten, œufs, lait
	Salade de haricots verts	Présent : Sulfites, moutarde
	Yaourt sucré	Présent : Lait
	Fruit BIO	/
	Goûter : Moelleux au citron Crème vanille	Présent : Gluten, œufs. Trace de : Fruits à coque, lait, soja Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
11/08/2026	Salade de maïs et tomates	Présent : Sulfites, moutarde Trace de : Gluten
	Cheeseburger	Présent : Gluten, lait, graines de sésame, moutarde, sulfites
	Potatoes et ketchup	/
	Petits suisses aux fruits	Présent : Lait Présent : Fruits à coque, gluten, œufs.
	Brownie et crème anglaise	Trace de : Lait Présent : Lait
	Goûter : Moelleux aux amandes Smoothie	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs, soja Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
12/08/2026	Melon charentais	/
	Pilons de poulet	Présent : Graines de sésame Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graine de sésame, moutarde, soja
	Carottes rondelles persillées	Présent : Sulfites
	Mimolette	Présent : Lait
	Nectarine	/
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture de fraises Yaourt sucré Fruit	Présent : Gluten Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
13/08/2026	Coleslaw mayonnaise	Présent : Œufs, moutarde Trace de : Céleri
	Chipolatas grillées	/
	Coquillettes BIO	Présent : Gluten
	Tomme blanche	Présent : Lait
	Salade de fruits (pomme, ananas, abricot, banane)	/
	Goûter : Madeleine Yaourt à boire Compote pommes MAISON	Présent : Gluten, œufs. Trace de : Soja, lait, fruits à coque Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
14/08/2026	Salade de pommes de terre sauce fromage blanc	Présent : Sulfites, moutarde, lait
	Rissolette de veau	Présent : Gluten
	Aubergines à la tomate et semoule	Présent : Sulfites, gluten
	Yaourt LOCAL à la vanille	Présent : Lait
	Fruit BIO	/
	Goûter : Chocolatine Lait vanille Jus de pommes	Présent : Gluten, lait, œufs Présent : Lait Présent : /

MENUS DE LA SEMAINE





lundi 17 août 2026

au

vendredi 21 août 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



 Melon charentais	Rillettes de sardines	Pâté de foie	Tarte chèvre basilic	 Carottes râpées BIO
Paupiette de veau sauce marengo	Emincé de volaille façon kebab	Poisson MSC meunière et citron	Rôti de porc et mayonnaise	Raviolis de légumes
 Riz BIO et brunoise de légumes	Pommes campagnardes	Brocolis au gratin et pépinettes sauce blanche	Salade de riz (riz, maïs, olives noires, tomate, concombre)	
 Camembert	Bûchette de chèvre	Petit fromage frais sucré	 Yaourt LOCAL à la vanille	 Emmental
Crème dessert vanille	Smoothie	Salade de fruits MAISON (pomme, ananas, abricot, banane)	Fruit	Banane, sirop de chocolat et crème fouettée
 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Barre de chocolat Petits suisses sucrés Fruit	<u>Gouter :</u> Madeleine Fromage frais aromatisé Fruit	 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Confiture de prunes Flan au caramel	<u>Gouter :</u> Cake marbré MAISON Lait vanille Jus d'orange	<u>Gouter :</u> Gaufre liégeoise Pâte à tartiner Yaourt à boire



Manipulation



Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
17/08/2026	Melon charentais	/
	Paupiette de veau sauce marengo	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs, soja Trace de : Sulfites, céleri, fruits à coque, gluten, graines de sésame, lait,
	Riz BIO et brunoise de légumes (carottes, poireaux, céleri, navets, oignons)	Présent : Céleri
	Camembert	Présent : Lait
	Crème dessert vanille	Présent : Lait
	Goûter :	Présent : Gluten. Trace de : Fruits à coque
	Pain LOCAL + Barre de chocolat Petits suisses sucrés Fruit	Présent : Lait / /
Date du menu	Menu	Allergènes
18/08/2026	Rillettes de sardines	Présent : Sulfites, œufs, poisson Trace de : Moutarde
	Emincé de volaille façon kebab	Trace de : Céleri, œufs, gluten, lait, moutarde, soja
	Pommes campagnardes	Présent : Sulfites
	Bûchette de chèvre	Présent : Lait
	Smoothie	Présent : Lait
	Goûter :	Présent : Gluten, œufs. Trace de : Soja, lait, fruits à coque
	Madeleine Fromage frais aromatisé Fruit	Présent : Lait / /
Date du menu	Menu	Allergènes
19/08/2026	Pâté de foie	Présent : Gluten, lait, moutarde, soja
	Poisson meunière et citron	Présent : Gluten, poisson
	Brocolis au gratin et pépinettes sauce blanche	Présent : Sulfites, gluten, lait Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque moutarde, œufs, poisson
	Petit fromage frais sucré	Présent : Lait
	Salade de fruits MAISON (pomme, ananas, abricot, banane)	/
	Goûter :	Présent : Gluten
	Pain LOCAL + Confiture de prunes Flan caramel	Présent : Lait
Date du menu	Menu	Allergènes
20/08/2026	Tarte chèvre, basilic	Présent : Gluten, œufs, lait Trace de : Soja, fruits à coque, moutarde
	Rôti de porc et mayonnaise	Présent : Moutarde, œufs
	Salade de riz (riz, maïs, olives noires, tomate, concombre)	Présent : Sulfites, moutarde
	Yaourt LOCAL à la vanille	Présent : Lait
	Fruit	/
	Goûter :	Présent : Sulfites, gluten, lait, œufs. Trace de : Fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, œufs, soja
	Cake marbré MAISON Lait vanille Jus d'orange	Présent : Lait Présent : Sulfites
Date du menu	Menu	Allergènes
21/08/2026	Carottes râpées BIO	Présent : Sulfites, moutarde
	Raviolis de légumes (carottes, tomates, oignons, épinards, courgettes, poivrons, aubergines)	Présent : Céleri, gluten Trace de : Œufs
	Emmental	Présent : Lait
	Banane, sirop de chocolat et crème fouettée	Présent : Lait
	Goûter :	Présent : Gluten, œufs, soja
	Gaufre liégeoise Pâte à tartiner Yaourt à boire	Présent : Soja, lait, fruits à coque Présent : Lait

MENUS DE LA SEMAINE








lundi 24 août 2026

au

vendredi 28 août 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.



Taboulé	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette		
Cordon bleu	 Jambon blanc supérieur HVE et ketchup 	Lasagnes bolognaise		
Haricots verts persillés	Purée de carottes et pommes de terre			
Yaourt sucré 	Petits suisses aux fruits BIO	 Fromage de la ferme du Ramier 		
Fruit	Fruit	Salade de fruits MAISON (pomme, ananas, abricot, banane)		
 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + Confiture d'abricots Lait chocolat Fruit	<u>Gouter :</u> Madeleine Fromage frais aromatisé Compote pommes MAISON	<u>Gouter :</u> Pain au lait + Barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit BIO 		



Manipulation



Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette



Produit local

Date du menu	Menu	Allergènes
24/08/2026	Taboulé	Présent : Sulfites, gluten, moutarde Trace de : Sulfites, arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, graine de sésame, lait, lupin, mollusque, moutarde, œufs, poisson.
	Cordon bleu	Présent : Gluten, lait
	Haricots verts persillés	/
	Yaourt sucré	Présent : Lait
	Fruit	/
	Goûter : Pain LOCAL + Confiture d'abricots Lait chocolaté Fruit	Présent : Gluten Présent : Lait. Trace de : Gluten /
Date du menu	Menu	Allergènes
25/08/2026	Crêpe au fromage	Présent : Gluten, lait, œufs
	Jambon blanc supérieur HVE et ketchup	/
	Purée de carottes et pommes de terre	Présent : Lait Trace de : Sulfites, gluten, lait
	Petits suisses aux fruits BIO	Présent : Lait
	Fruit	/
	Goûter : Madeleine Fromage frais aromatisé Compote pommes MAISON	Présent : Gluten, œufs. Trace de : Soja, lait, fruits à coque Présent : Lait /
Date du menu	Menu	Allergènes
26/08/2026	Tomates et vinaigrette	Présent : Sulfites, moutarde
	Lasagnes bolognaise	Présent : Céleri, gluten, lait, œufs Trace de : Sulfites, arachides, crustacés, fruits à coque, graine de sésame, lupin, mollusque, moutarde, poisson
	Fromage de la Ferme du Ramier	Présent : Lait
	Salade de fruits MAISON (pomme, ananas, abricot, banane)	/
	Goûter : Pain au lait + Barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit BIO	Présent : Fruits à coque, gluten, lait, œufs. Trace de : Arachides, fruits à coque, soja Présent : Lait
	Date du menu	Menu
27/08/2026		
Date du menu	Menu	Allergènes
28/08/2026		