



AU MENU DES GRANDS

MOIS :
Août 2026

SEMAINE :
24/08 au 28/08

Dans le cadre de sa stratégie de Développement durable et de la loi EGalim, la collectivité propose aux enfants une cuisine maison et familiale, à base de produits de saison, locaux et/ou bio à chaque repas, dont un menu végétarien par semaine.

100% de nos viandes/poissons sont de qualité et durables

*Produit bio ou local

*Menu végétarien

*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Salade de lentilles vertes	Choux fleur à la crème	Betteraves rouges aux oignons caramélisés	Tomates vinaigrette	MENU VEGETARIEN Salade coco/pomme
Plat protidique	Jambon blanc Filet de colin cuisson vapeur	Saumonette Sauce tomate	Steak haché de bœuf Merlu à l'estragon	Sauté de veau à la niçoise Cabillaud niçois	Risotto de quinoa aux épinards
Garniture	Purée de courge	Blé	Gratin aux brocolis	Carottes vichy	/
Fromage et Dessert	Banane	Pêche	Brie	Ananas MG : pomme	Pastèque
Goûter	Compote pomme Laitage Tartine de pain Beurre/chocolat	Melon Laitage Crêpe (maison)	Compote pomme abricot Laitage Gâteau au citron	Compote pomme banane Laitage Langue de chat	Compote p. mangue MG : compote pomme Laitage Roulé à la confiture