



AU MENU DES PETITS

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.

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

*Produit bio ou local

*Plat sans viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plat protidique	Jambon blanc nature mixé Filet de colin nature mixé	Saumonette nature mixée	Steak haché de bœuf nature mixé Filet de merlu nature mixé	Sauté de veau nature mixé Pavé de cabillaud nature mixé	Filet de lieu nature mixé
Garniture	Purée de carottes Purée de haricots verts	Purée de pommes de terre Purée de navets	Purée de patates douces Purée de brocolis	Purée de carottes Purée de choux fleurs	Purée de pommes de terre Purée d'épinards
Fromage et Dessert	Laitage Compote pomme poire	Laitage Compote pomme pêche	Laitage Compote pomme abricot	Laitage Compote pomme banane	Laitage Compote pomme
Goûter	Compote pomme poire Petit suisse nature	Compote pomme pêche Fromage blanc nature	Compote pomme abricot Yaourt nature	Compote pomme banane Petit suisse nature	Compote pomme Fromage blanc nature