

MENU DU 03 AU 21 AOUT 2026

LA GASTRONOMIE DU CONTINENT EUROPÉEN

LUNDI 03 AOUT	MARDI 04 AOUT	MERCREDI 05 AOUT	JEUDI 06 AOUT	VENDREDI 07 AOUT
Concombre BIO Tzatziki Albondigas sauce hongroise Kasnockn *** Yaourt Fraise Bleu Blanc Cœur 'Ferme Larrea' Madeleine	Betterave BIO vinaigrette à la moutarde Poisson meunière MSC Blé BIO Coulis de tomate Vla Fermier Fruit de saison	Pastèque Mici HVE Petits pois CE2 aux carotte BIO *** Compote de pomme BIO 'Famille Teulet' Fromage blanc	Nem de légume Œuf brouillé Rakott Krumppli Chou-fleur BIO Pâtisserie Fruit de saison	Salade verte *** Timpana *** Biscuit BIO Yaourt à la coco Fermier
LUNDI 10 AOUT	MARDI 11 AOUT	MERCREDI 12 AOUT	JEUDI 13 AOUT	VENDREDI 14 AOUT
Salade shopska Crème de saumon MSC Riz IGP Camargue *** Fruit de saison Petit suisse	Carottes BIO à la ciboulette Poulet HVE 'Fermier Landais' à la Basquaise Semoule BIO Poivrons tricolores Tartare ail et fines herbes Salade de fruits	Melon charentais Vyprazany syr Pâtes BIO Aubergines à la tomate Compote de fruit HVE Yaourt aromatisé Fermier	Tomate en salade Cottage Pie Salade verte *** Yaourt à la grecque BIO Petit Beurre BIO	Salade verte, radis noir, courgette Curry de poisson MSC Boulgour BIO Courgettes BIO Donut's au chocolat Fruit de saison
LUNDI 17 AOUT	MARDI 18 AOUT	MERCREDI 19 AOUT	JEUDI 20 AOUT	VENDREDI 21 AOUT
Feuilleté fromage Stegt flaesk med persillesovs Cartofi taranesti Brocolis BIO Fruit de saison Fromage	Salade grecque Merlu pané MSC Lentilles IGP au jus *** Compote pomme biscuit HVE Fromage blanc	Melon vert Nugget's de poulet Potatoes Ketchup Yaourt nature sucré BIO 'Cazaubon' Fruit de saison	Betteraves BIO vinaigrette balsamique Kebapche Mélange de céréales Ratatouille BIO Mousse au chocolat Agri-Ethique Biscuit	Salade de pois chiche HVE Gromperekichelcher Carotte BIO vichy *** Fruit de saison Yaourt du moment Fermier