

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'	Betterave BIO vinaigrette à la moutarde Poisson meunière MSC Blé BIO Coulis de tomate Vla Fermier	Pastèque Mici HVE Petits pois CE2 aux carotte BIO *** Compote de pomme BIO 'Famille Teulet'	Nem de légume Œuf brouillé Rakott Krumppli Chou-fleur BIO Pâtisserie	*** 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	Carottes BIO à la ciboulette Poulet HVE 'Fermier Landais' à la Basquaise Semoule BIO *** Tartare ail et fines herbes	Melon charentais Vyprazany syr Pâtes BIO Aubergine à la tomate Compote de fruit HVE	Tomate en salade Cottage Pie Salade verte *** Yaourt à la grecque BIO	Salade verte, radis noir, courgette Curry de poisson MSC Boulgour BIO Courgettes à l'ail Donut's au chocolat
LUNDI 17 AOUT	MARDI 18 AOUT	MERCREDI 19 AOUT	JEUDI 20 AOUT	VENDREDI 21 AOUT
Feuilleté fromage Stegt flaesk med persillesovs Cartofi taranesti *** Fruit de saison	Salade grecque Merlu pané MSC Lentilles IGP au jus *** Compote pomme biscuit HVE	Melon vert Nugget's de poulet Potatoes Ketchup Yaourt nature sucré BIO 'Cazaubon'	Betteraves BIO vinaigrette balsamique Kebapche Mélange de céréales Ratatouille BIO Mousse au chocolat Agri-Ethique	Salade de pois chiche HVE Gromperekichelcher Carotte BIO vichy *** Fruit de saison