



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Août 2026

LUNDI 3 Août		MARDI 4 Août		MERCREDI 5 Août		JEUDI 6 Août		VENDREDI 7 Août	
Repas froid				menu végétarien		Repas froid		Repas froid	
melon		carottes râpées		salade de tomates		Pastèque		salade composée : crudités, olives vertes, coquille	
Pâtes penne au thon		aiguillette de poulet sauce citron thym		lasagne aux légumes d'été		Rôti de bœuf		salade composée : crudités, olives vertes, coquille	
		Riz pilaf				salade de pomme de terre		poulet mariné (sauce soja, ketchup, paprika)	
fromage blanc sucré		Cantal		mozzarella		yaourt aux fruits		Féta	
Fruit de saison		Compote		Fruit de saison		Tarte abricots		fruit de saison	
pain + fromage		roulé confiture abricot		biscuit sablé		pain + chocolat		pain + confiture de fraise	

Allergènes :

Gluten
Oeuf

Poisson
Arachide

Fruits à coque
Céleri

Sésame
Sulfites

Mollusques
Lupin



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Août 2026

LUNDI 10 Août		MARDI 11 Août		MERCREDI 12 Août		JEUDI 13 Août		VENDREDI 14 Août	
menu végétarien		Repas froid				menu végétarien		Repas froid	
salade de haricot vert =		salade niçoise : riz basmati, tomate, thon, olives noires, maïs		salade verte vinaigrette =		concombre à la crème 🥛 =		salade composée strasbourgeoise : saucisse de volaille, pommes de terre, tomate =	
Fajitas aux légumes d'été 🥛 🌿				Quiche au dés de dinde 🌿 🥛 🍷		tortilla aux pommes de terre et courgettes 🍷 🌿			
Tomme noire 🥛		petits suisses aux fruits 🥛		yaourt aromatisé🥛		fromage blanc 🥛		fromage frais ail et fines herbes 🥛	
liégeois chocolat/liégeois vanille 🥛		fruit de saison		compote		glace à l'eau		cocktail de fruit	

cake marbré maison

pain + fromage

quatre quart nature

beignet

madeleine

Allergènes :

Gluten 🌾
Oeuf 🥚

Poisson 🐟
Arachide 🥜

Fruits à coque 🥜
Céleri •

Sésame ○
Sulfites 🍷

Mollusques 🐌
Lupin 🌱



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Août 2026

LUNDI 17 Août		MARDI 18 Août		MERCREDI 19 Août		JEUDI 20 Août		VENDREDI 21 Août	
<i>menu végétarien</i>						<i>Repas froid</i>			
salade de tomates 🥗		gaspacho (tomate, menthe et oignons)		salade verte/maïs 🥗		salade de pâtes aux légumes et basilic 🥗		Taboulé menthe 🌿	
curry de carotte/pois chiches au lait de coco		Poisson pané 🐟		aiguillette de poulet sauce forestière 🍷		rôti de dinde au jus		filet de poisson sauce dieppoise 🐟	
Riz blanc IGP		gratin de chou-fleur 🍷		pommes de terre rissolées		fromage frais nature 🍷		Haricot verts	
mozzarella 🍷		edam 🍷		fromage blanc au coulis de fruit 🍷		Moelleux aux fruits 🍷		yaourt aux fruits 🍷	
fruit de saison		compote						fruit de saison	

cake aux fruits

brioche maison

biscuit sablé

pain + confiture

gaufres

Allergènes :

Gluten 🌾
Oeuf 🥚

Poisson 🐟
Arachide 🥜

Fruits à coque 🌰
Céleri •

Sésame ○
Sulfites 🍷

Mollusques 🐌
Lupin 🌱