



Semaine du 04 au 08 Août 2025



LE JOUR DU



LUNDI 04/08

Concombre vinaigrette
Tomate vinaigrette



Coquillettes haricots blancs coco paprika
(moutarde, poivron, ail, oignon, carotte, lait de coco, sauge)



Froidou

Compote de fruits



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



MARDI 05/08

Crêpe au fromage

Steak de colin sauce curry

Bouchées de blé



Légumes aïoli
(carottes, haricots verts, chou fleur, pommes de terre)

Yaourt nature



Fruit de saison

MERCREDI 06/08

Tomate

Sandwich



Chips

Petit louis

Madeleine

JEUDI 07/08

Carottes râpées
vinaigrette passion
Crèmeux frais aux radis

Calamars à la romaine

Tarte au fromage



Purée de brocolis

Tomme

Crème caramel

VENREDI 08/08

REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ

CŒUR DE LAITUE
VINAIGRETTE FRANÇOISE

RÔTI DE VEAU

OMELETTE

RATATOUILLE ET RIZ

FROMAGE BLANC ET COULIS DE
MIRABELLES

TARTE ABRICOTINE

Indication Géographique Protégée



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Goûter

Baguette

Céréales

Pain au lait

Baguette

Baguette

Fruit de saison

Compote de fruits

Fruit de saison

Compote de fruits

Fruit de saison

Beurre

Lait

Chocolat

Miel

Edam

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



elior

LE JOUR DU

