



MENUS Semaine 33

LUNDI 10 AOUT 2026

Rillettes de saumon et citron (4-7)
Galopin de veau sauce béarnaise (1-3-7)
Haricots verts **BIO** (7)
Fromage (7)
Fruit de saison / [Goûter](#) : Fromage blanc **BIO** et granola (7-1)

MARDI 11 AOUT 2026

Concombre **BIO** sauce bulgare (1-7-10)
Haut de cuisse de poulet à la provençale (1-9)
Coquillettes **BIO** (1-7)
Beignet abricot (1-3-7) / [Goûter](#) : Compote de fruit et biscuit (1-3-7)

MERCREDI 12 AOUT 2026

Feuilleté au comté (1-3-7)
Rôti de porc froid mayonnaise (3-7-10)
Courgettes et tomates **BIO** rôties aux herbes
Compote de pommes **HVE** et biscuit (1-3-7) / [Goûter](#) : Cookies (1-3-7)

JEUDI 13 AOUT 2026

Melon charentais
Lasagne à la bolognaise (1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-14)
Salade verte
Tarte normande (1-3-7) / [Goûter](#) : choco BN et verre de lait (1-6-7)

VENDREDI 14 AOUT 2026

Tomate **BIO** basilic et mozzarella (7-10)
Filet de poisson **MSC** sauce hollandaise (1-3-4-7)
Semoule **BIO** 5 céréales et ratatouille **BIO** (1)
Pot de glace **BIO** (7) / [Goûter](#) : Pain beurre confiture (1-7)

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques
9) Céleri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfites 13) Lupins 14) Mollusques