



MENUS Semaine 35

LUNDI 24 AOUT 2026

Nems de légumes sauce aigre douce (1-6)
Emincé de porc **BBC** mariné au paprika (1)
Coquillettes **BIO** (1-7)
Fromage (7)
Fruit de saison / [Goûter](#) : Bol de lait et céréales (1-7)

MARDI 25 AOUT 2026

Rillettes de poulet et cornichons
Escalope de poulet sauce citron (1-7)
Ratatouilles **BIO**
Crème **BIO** au chocolat (1-7) / [Goûter](#) : Vache qui rit et cracottes (1-7)

MERCREDI 26 AOUT 2026

Carottes râpées **BIO** au citron (10)
Cuisse de poulet sauce mexicaine (1)
Haricots beurre (7)
Salade de fruits exotiques / [Goûter](#) : Crêpes au sucre (1-3-7)

JEUDI 27 AOUT 2026

Salade maraîchère : concombre, radis, iceberg (10)
Saucisse grillée
Purée (7)
Compote de fruits et biscuit (1-3-7) / [Goûter](#) : pain au lait barre chocolat (1-3-7)

VENDREDI 28 AOUT 2026

Pastèque
Filet de poisson MSC au beurre blanc (4-7-2-1)
Carottes vichy **BIO** (7)
Gâteau basque (1-3-7) / [Goûter](#) : Banane et jus de fruit

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