

# Menus du 25 au 31 août 2025



	<b>lundi</b> 25 août 2025	<b>mardi</b> 26 août 2025	<b>mercredi</b> 27 août 2025	<b>jeudi</b> 28 août 2025	<b>vendredi</b> 29 août 2025
<b>Entrée</b>		  <b>Melon BIO</b> 			
<b>Plat principal</b>	  <b>Cordon bleu de volaille</b>	  <b>Steak haché à l'italienne</b> 	<b>Poisson pané plein filet, citron</b>	<b>Tortilla</b> 	  <b>Courgette farcie</b> 
	<b>s/viande, végétarien : Crousti fromage</b>	<b>s/viande, végétarien : Steak végétal à l'italienne</b>	<b>végétarien : Nuggets de blé</b>		<b>s/viande, végétarien : Omelette Napolitaine</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Pâtes BIO</b> 	 <b>Polenta crémeuse</b> 	<b>Chou fleur béchamel</b> 	<b>Petits pois au jus</b> 	<b>Semoule</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Camembert à la coupe</b>		 <b>Chanteneige BIO</b>  	 <b>Tomme grise à la coupe</b> 	 <b>Saint Paulin BIO</b>  
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Crème dessert vanille BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b>	  <b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Eclair chocolat</b>

**Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement**

Viande Française ou UE   
 Produit en Occitanie   
 Fait maison   
 Agriculture Biologique   
 Lait collecté et transformé en France   
 Aide UE à destination des écoles



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».