



**Menus du 24 au 26 août 2026**  
*Sur le thème de la couleur verte*

| S35                        | Lundi                | Mardi                       | Mercredi                     | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------|-------|----------|
| <b>Entrée</b><br>          | Taboulé              | /                           | /                            | /     | /        |
| <b>Plat Principal</b><br>  | Cordon bleu          | Colin meunière<br>et citron | Salade de riz<br>aux œufs    | /     | /        |
| <b>Légume/Féculent</b><br> | Petits pois          | Courgettes                  | (Plat complet)               | /     | /        |
| <b>Produit laitier</b><br> | Suisse aromatisé bio | Tartare nature              | Pointe de brie<br>à la coupe | /     | /        |
| <b>Dessert</b><br>         | /                    | Raisins bio                 | Crème dessert<br>au chocolat | /     | /        |

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales



Les menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, maïs), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfités, lupin et mollusques.