

Menus hebdomadaires du 10 au 14 août 2026 – Espaces natures

Lundi 10 août

 Baguette 

 Bowl : œufs durs ,
pommes de terre, tomates
cerises, concombres  

 Fromage à tartiner 

 Purée de fruit 

Biscuit 

Goûter :
Croissant 

 Fruit de saison 

 Lait 

Mardi 11 août

 Baguette 

 Tomates croq sel 

Sandwich œufs durs 
coleslaw 

 Petits suisses aux fruits 

 Fruit de saison 

Goûter :

 Pain 

 Fromage à tartiner 

 Fruit de saison 

Mercredi 12 août

 Baguette 

 Escalope de dinde 
mayonnaise

 Betteraves 

 Fromage 

 Riz au lait 

Goûter :

 Pain 

 Confiture 

 Jus de fruit 

Jeudi 13 août

 Baguette 

 Concombres 

Sandwich
mimolette/emmental  

 Camembert 

 Fruit de saison 

Goûter :

 Pain 

Chocolat

 Lait 

Vendredi 14 août

 Baguette 

 Rôti de veau mayonnaise

Taboulé  

 Yaourt nature 

 Fruit de saison 

Goûter :

Madeleine 

 Fruit de saison 

 Lait 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.



Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

DEJEUNERS ET GOUTERS ESPACES NATURES DU 10 AU 14 AOUT 2026

Lundi 10 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Bowl : œufs durs BBC, pommes de terre, tomates cerises, concombres BIO	X						X			X	X			
Fromage à tartiner BIO							X							
Purée de fruit BIO							Pas d'allergènes présents							
Biscuit BIO						X	X				X			
Baguette BIO						X								
Goûter														
Croissant BIO						X	X				X			
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Lait BIO							X							

Mardi 11 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Tomates croque sel BIO							Pas d'allergènes présents							
Sandwich coleslaw durs œufs BBC	X					X	X			X	X			
Petits suisses aux fruits BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Fromage à tartiner BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							

Mercredi 12 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Escalope de dinde BBC mayonnaise										X	X			
Betteraves BIO	X									X				
Fromage BIO							X							
Riz au lait BIO							X							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Confiture BIO							Pas d'allergènes présents							
Jus de fruits BIO							Pas d'allergènes présents							

Jeudi 13 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Concombres BIO	X									X				
Sandwich mimolette et emmental BIO						X	X							
Camembert BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Chocolat							X							
Lait BIO							X							

Vendredi 14 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Rôti de veau froid mayonnaise										X	X			
Taboulé BIO	X					X								
Yaourt nature BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Madeleine BIO						X					X			
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Lait BIO							X							