

Menus hebdomadaires du 4 au 7 août 2026 – Espaces nature

Lundi 3 août

Pas d'espace nature

Mardi 4 août

 Baguette 

 Betteraves 

Sandwich dinde/emmental



 Emmental 

 Fruit de saison 

Goûter :

Galette bretonne 

 Fruit de saison 

 Lait 

Mercredi 5 août

 Baguette 

 Œufs durs
mayonnaise 

 Salade de pommes
de terre 

 Fromage à tartiner 

Salade de fruits

Goûter :

 Pain 

 Fromage à tartiner 

 Fruit de saison 

Jeudi 6 août

 Baguette 

 Concombres 

Sandwich

mimolette/emmental  

 Fromage blanc
fraise 

 Fruit de saison 

Goûter :

Moelleux au chocolat

 Fruit de saison 

Vendredi 7 août

 Baguette 

 Gigotelette de dinde aux
herbes

Salade de pâtes  

 Fromage à tartiner

Flan à la vanille

Goûter :

 Pain 

Chocolat

 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 4 AU 7 AOÛT 2026

Mardi 04 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Betteraves BIO	X									X				
Sandwich dinde emmental BIO						X	X							
Emmental BIO							X							
Fruit de saison BIO	Pas d'allergènes présents													
Baguette BIO						X								
Goûter														
Galette bretonne BIO						X	X				X			
Fruit de saison BIO	Pas d'allergènes présents													
Lait BIO							X							

Mercredi 05 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Œufs durs BBC Mayonnaise										X	X			
Salade de pommes de terre	X									X				
Fromage à tartiner BIO							X							
Salade de fruits	Pas d'allergènes présents													
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Fromage à tartiner BIO							X							
Fruit de saison BIO	Pas d'allergènes présents													

Jeudi 06 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							
Fromage frais à la fraise BIO							X							
Fruit de saison BIO	Pas d'allergènes présents													
Baguette BIO						X								
Goûter														
Moelleux au chocolat						X	X				X			
Fruit de saison BIO	Pas d'allergènes présents													

Vendredi 07 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Gigot de dinde aux herbes	Pas d'allergènes présents													
Salade de pâtes BIO						X				X	X			
Fromage à tartiner BIO							X							
Flan à la vanille							X							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Chocolat							X							
Lait BIO							X							