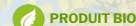


MENUS Terre de Picardie - DU 03 AU 28 AOÛT 2026



lundi 03 août	mardi 04 août	mercredi 05 août	jeudi 06 août	vendredi 07 août
ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE NIÇOISE SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO TOMATE VINAIGRETTE BASILIC PAUPIETTE DE VEAU/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AU CUMIN CAROTTES CE2 AU THYM BEIGNET AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO PENNE BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO GROSEILLE	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE NUGGETS DE POULET PANÉ/ NUGGETS VÉGÉTARIENS KETCHUP POTATOES FRUIT DE SAISON Jeudi, WRAP PARTY	PIZZA AU FROMAGE MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC AU FOUR GRATIN DE COURGETTE ET POMME DE TERRE MELON
lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
BOULETTES AU PORC*/ BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE AU CERFEUIL CAROTTES CE2 AU ROMARIN TOMME GRISE FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE ÉMINCÉ DE POULET FROID/ OEUF DUR MAYONNAISE SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATE MAÏS VINAIGRETTE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	TABOULE ESTIVAL (SEMOULE BIO) POISSON BLANC MSC MEUNIERE EPINARDS BÉCHAMEL COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO NECTARINE	WRAP GALETTE, ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET OU THON, MAÏS, TOMATES, SAUCE FROMAGE/ CHIPS EDAM BIO CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE	MELON JAUNE GRATIN DE FUSILLIS BIO AUX LEGUMES D'ETE YAOURT NATURE SUCRE
lundi 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
PASTÈQUE BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE PROVENÇALE BOULGOUR FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A L'ESTRAGON BOLOGNAISE DE LENTILLES MACARONIS BIO YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL FRUIT DE SAISON	ÉMINCÉ DE PORC*/ FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO BUCHETTE LAIT MÉLANGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÉPINETTE TOMATE ET MAÏS VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE FR/ PANÉ FROMAGER RATATOUILLE SAINT MORET BIO FRUIT DE SAISON	FILET DE LIMANDE MSC SAUCE CURRY DOUX RIZ BIO FROMAGE BLANC NATURE CAKE DU CHEF A LA PISTACHE

Vendredi, voyage au Mexique !