

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 7 juil. 2025	mar. 8 juil. 2025	mer. 9 juil. 2025	jeu. 10 juil. 2025	ven. 11 juil. 2025	sam. 12 juil. 2025	dim. 13 juil. 2025
MENU A	CONCOMBRES	ASPERGES	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	MELON	RADIS & BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)
	BOEUF AUX OLIVES	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIERE	CORDON BLEU	POULET RÔTI AUX HERBES	SALADE NIÇOISE (HARICOTS VERTS, THON, PDT, TOMATE)	MOULES PERSILLÉES	JOUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	CAROTTES & BOULGOUR	LENTILLES MIJOTÉES	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	GNOCCHIS SAUCE TOMATE		POMMES DE TERRE SAUTÉES	COURGETTES BÉCHAMEL & RÂPÉ
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	VACHE PICON	TOMME BLANCHE	EDAM	BÛCHETTE DE CHÈVRE	FAISSELLE
	POIRE AU SIROP	ABRICOTS	FRAISES & SUCRE	BANANE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CRÈME AUX ŒUFS	TARTE AU CITRON
MENU B	MACÉDOINE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CŒUR D'ARTICHAUT	SARDINE À L'HUILE	ASPERGES	MORTADELLE & CORNICHON	SALADE DE BETTERAVE
	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	EMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES	OMELETTE NATURE	JAMBON	CAKE AUX OLIVES	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	AUBERGINES À LA PARMESANE	SEMOULE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	COQUILLETES AU BEURRE & RÂPÉ	SALADE ICEBERG	FLAGEOLETS AU THYM
	TARTARE AIL & FINES HERBES	PORT SALUT	BLEU	CAMEMBERT	MONTCADI	ST MORÊT	GOUDA
	CRÈME CHOCOLAT	LIÉGOIS CAFÉ	YAOURT NATURE	FLAN VANILLE NAPPE DE CARAMEL	PÊCHE	PETIT SUISSE	BANANE
SOIR	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE VERMICELLES	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE VERTS PRÉS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE NORMANDE
	BANANE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CAFÉ	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	NECTARINE	FLAN CHOCOLAT

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 14 juil. 2025	mar. 15 juil. 2025	mer. 16 juil. 2025	jeu. 17 juil. 2025	ven. 18 juil. 2025	sam. 19 juil. 2025	dim. 20 juil. 2025
MENU A	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	AVOCAT
	PAVÉ DE SAUMON À LA PROVENÇALE	POULET RÔTI FROID & MOUTARDE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE ROMARIN	RÔTI DE DINDE LBR & KETCHUP	POISSON AÏOLI (LÉGUMES + PDT)	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	POLENTA CRÈMEUSE BIO	SALADE DE PÂTES AU PISTOU		SEMOULE	BLETTE À LA CRÈME
	RONDELÉ AUX NOIX	EMMENTAL	SAINT NECTAIRE AOP	GOUDA	MIMOLETTE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	BEIGNET AUX POMMES	PÊCHE	ILE FLOTTANTE	TRANCHE DE PÂTEQUE	ABRICOTS	FAR BRETON
MENU B	SALADE DE LENTILLES & ÉCHALOTTE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CONCOMBRES BULGARES	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE MUSEAUX	ASPERGE
	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	PIZZA AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	EMINCÉ DE PORC AU CARMEL	MOUSSAKA TRADITIONNELLE	CRÈPE FORESTIÈRE	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
	CAROTTES VICHY	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	WOK DE LÉGUMES	RIZ BASMATI	HARICOTS BEURRES	
	MONTCADI	ST PAULIN	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE	FRAIDOU	BRIE	ST NECTAIRE
	FROMAGE BLANC	ABRICOTS	MOUSSE AU CAFÉ	POIRE EN SIROP	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME CARMEL	BANANE
SOIR	POTAGE ESAU	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE CULTIVATEUR
	NECTARINE	FLAN CARMEL	CRÈME AU CHOCOLAT	BANANE	PETIT SUISSE	MOUSSE AU CAFÉ	CRÈME VANILLE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 21 juil. 2025	mar. 22 juil. 2025	mer. 23 juil. 2025	jeu. 24 juil. 2025	ven. 25 juil. 2025	sam. 26 juil. 2025	dim. 27 juil. 2025
MENU A	CONCOMBRE BULGARES	TARTE AUX LEGUMES	SAUCISSON SEC & CORNICHON	SALADE ICEBERG	RADIS & BEURRE	AVOCAT	SARDINE À L'HUILE
	BOLOGNAISE DE BŒUF SPAGHETTIS BIO	BEIGNETS DE CALAMAR & CITRON	OMELETTE NATURE	TAJINE DE VEAU À L'ORIENTAL	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
		PETITS POIS MIJOTÉS	DUO HARICOTS PLATS & POMMES DE TERRE	SEMOULE	CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RATATOUILLE
	ST PAULIN	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	CARRÉ PRÉSIDENT	BRIE	FAISSELLE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	MOELLEUX AUX ABRICOTS	MELON	TARTE AUX FRAISES
MENU B	ASPERGES	CŒUR DE PALMIER	CHAMPIGNONS	SALADE DE BLÉ	COEUR D'ARTICHAUT	SAUCISSON SEC & CORNICHON	ASPERGE
	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & HERBES	SAUTÉ DE DINDE AUX OIGNONS	PÂTES À LA CARBONARA	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE	CROQUE MONSIEUR	QUICHE AUX LEGUMES	SAUCISSE DE STRASBOURG
	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	LENTILLES MIJOTÉES		BOUQUET DE LEGUMES	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE ICEBERG	FLAGEOLET AU THYM
	SAMOS	BLEU	MONTCADI	TARTARE AIL & FINES HERBES	GOUDA	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC
	SALADE DE FRUITS EN SIROP	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CITRON	FAISSELLE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS
SOIR	CRÈME D'ASPERGES	SOUPE DE LEGUMES VARIES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERTS PRÉS	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE
	BANANE	FAISSELLE	POMME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PÊCHE EN SIROP	PETIT SUISSE	FLAN CAMEL

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 28 juil. 2025	mar. 29 juil. 2025	mer. 30 juil. 2025	jeu. 31 juil. 2025	ven. 1 août 2025	sam. 2 août 2025	dim. 3 août 2025
MENU A	FEUILLETÉ DUBARRY	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES	CŒUR DE PALMIER	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE MUSEAUX	SALADE DE MÂCHE
	BŒUF MODE	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	OMELETTE	RÔTI DE PORC HVE & MOUTARDE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPÊTRE	BOUDIN NOIRS AUX POMMES
	COURGETTES PERSILLÉES	BOULGOUR	GNOCCHIS SAUCE PROVENÇALE	SALADE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	LENTILLES MIJOTÉES	HARICOTS VERTS
	GOUDA	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	ST PAULIN	CANTAL AOP	TOMME GRISE	COULOMMIER	YAOURT NATURE
	NECTARINE	MUFFIN VANILLE & PÉPITES DE CHOCOLAT	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	ABRICOTS	POIRE EN SIROP	MELON	TROPÉZIENNE
MENU B	CONCOMBRE	PISSALADIÈRE	RADIS & BEURRE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	SALADE DE BLÉ	SALADE DE TOMATES
	BRANDADE DE POISSON	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	CRÊPE AU JAMBON	QUICHE À L'OIGNON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	FILET DE LIEU SAUCE BASILIC	LÉGUMES FARCIS
		PETITS POIS CAROTTES AU JUS	SALADE DE MÂCHE	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	SEMOULE	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ CRÉOLE
	MONTCADI	MIMOLETTE	EDAM	BRIE	MINI CABRETTE	BLEU	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	FAISSELLE	LIÉGOIS VANILLE	YAOURT NATURE	FLAN CARAMEL	PÊCHE	CRÈME VANILLE	BANANE
SOIR	POTAGE TOURANGELLE	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ ANDALOU
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FAISSELLE	BANANE	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	PÊCHE	LIÉGEOIS CAFÉ