

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 4 août 2025	mar. 5 août 2025	mer. 6 août 2025	jeu. 7 août 2025	ven. 8 août 2025	sam. 9 août 2025	dim. 10 août 2025
MENU A	SALADE DE LENTILLES	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)	SALADE VERTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	AVOCAT SAUCE COCKTAIL	MAQUEREAUX AU VIN BLANC
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	POULET RÔTI AUX HERBES	RÔTI DE DINDE & KETCHUP	SAUCISSE DE VOLAILLE	PAVÉ DE COLIN SAUCE BASILIC	EMINCÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO
	LENTILLES MIJOTÉES IGP	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE DE TOMATES À LA GRECQUE	SEMOULE & SAUCE TOMATE	COURGETTES PERSILLÉES	FARFALLES	RATATOUILLE À LA NIÇOISE
	EMMENTAL	ST PAULIN	YAOURT NATURE	EDAM	CANTAL AOP	BLEU	FAISSELLE
	POMME	CRÈME CARAMEL	MOELLEUX POIRE-VANILLE	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	PÊCHE	YAOURT AROMATISÉ	TARTE AUX FRAISES
MENU B	ASPERGES	SALADE ICEBERG	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS, THON MAYONNAISE	CHAMPIGNONS	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE VERTE
	TARTE À L'OIGNON & JAMBON	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL	CROQUE MONSIEUR	BOUCHÉES À LA REINE	OMELETTE NATURE	LÉGUMES FARCIS
	SALADE BATAVIA	FENOUIL BÉCHAMEL & RÂPÉ	RIZ BASMATI	TRIO DE POIVRONS	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	RIZ CRÉOLE
	TARTARE AIL & FINES HERBES	BRIE	GOUDA	BÛCHE DE CHÈVRE	PORT SALUT	MIMOLETTE	PETIT SUISSE
	LIÉGEOIS CAFÉ	YAOURT NATURE	NECTARINE	FAISSELLE	FLAN VANILLE	CRÈME CAFÉ	ABRICOTS
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CHOISY	SOUPE NORMANDE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE TOURANGELLE
	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CITRON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	BANANE	CRÈME AUX ŒUFS	POMME	FLAN CARAMEL

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 11 août 2025	mar. 12 août 2025	mer. 13 août 2025	jeu. 14 août 2025	ven. 15 août 2025	sam. 16 août 2025	dim. 17 août 2025
MENU A	MELON	CŒUR D'ARTICHAUT	CONCOMBRES BULGARES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE TOMATES & BASILIC	MACÉDOINE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS (COUELLE)
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE	POULET LBR FROID & MAYONNAISE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & HERBES	OMELETTE NATURE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES & PRUNEAUX	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE
	GNOCCCHIS SAUCE TOMATE	SALADE DE CONCOMBRES À LA GRECQUE	PENNE RIGATE SEMI COMPLETE BIO & RÂPÉ	DUO DE HARICOTS VERTS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE	TAGLIATELLES	SEMOULE	GRATIN D'AUBERGINES
	FROMAGE BLANC	FRAIDOU	ST NECTAIRE AOP	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ AUX NOIX	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
	MIRABELLE EN SIROP	MOELLEUX AU CITRON	PASTÈQUE	POIRE EN SIROP	ILE FLOTTANTE	ABRICOTS	BEIGNET AUX POMMES
MENU B	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	ASPERGES	SALADE DE BLÉ	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	CŒUR DE PALMIER
	FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE & CITRON	EMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES	PAUPIETTE DE VEAU À LA FORESTIÈRE	CORDON BLEU	QUENELLE À LA CRÈME	SAUCISSE DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	RIZ PILAF	GNOCCCHIS SAUCE ROQUEFORT	BROCOLIS BÉCHAMEL	PETITS POIS MIJOTÉS	HARICOTS BEURRES	
	EMMENTAL	CAMEMBERT	PORT SALUT	MIMOLETTE	BLEU	FRAIDOU	ST NECTAIRE
	CRÈME AU CHOCOLAT	FLAN CARAMEL	PETIT SUISSE	BANANE	MOUSSE AU CITRON	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PÊCHE
SOIR	SOUPE MINISTRONE	CRÈME DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE CHOISY
	LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	PÊCHE EN SIROP	CRÈME VANILLE	NECTARINE	MOUSSE AU CAFÉ	FAISSELLE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 18 août 2025	mar. 19 août 2025	mer. 20 août 2025	jeu. 21 août 2025	ven. 22 août 2025	sam. 23 août 2025	dim. 24 août 2025
MENU A	TARTE À L'OIGNON	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE TOMATES & MOZARELLA	PASTÈQUE	ASPERGES	AVOCAT
	COLOMBO DE DINDE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE NIÇOISE	CALAMAR À LA ROMAINE & CITRON	RÔTI DE PORC HVE & KETCHUP	PAËLLA GARNIE DU PÊCHEUR	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE AUX OLIVES
	CAROTTES VICHY	POLENTA CRÈMEUSE	RATATOUILLE	TABOULÉ À L'ORIENTALE		POMMES DE TERRE SAUTÉES	COURGETTES BRAISÉES
	VACHE PICON	GOUDA	MONTCADI	TOMME GRISE	MIMOLETTE	BRIE	FAISSELLE
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PÊCHE	MELON	PURÉE DE POMMES HVE	MUFFIN VANILLE & PÉPITES DE CHOCOLAT	RAISIN	FLAN PÂTISSIER
MENU B	CŒUR D'ARTICHAUT	ASPERGES	SARDINE À L'HUILE	SALADE PIÉMONTAISE	CONCOMBRES BULGARES	MACÉDOINE	CHAMPIGNONS
	CROQUE MONSIEUR	TARTE AUX 3 FROMAGES	ENDIVES BRAISÉ AU JAMBON & À LA BÉCHAMEL	OMELETTE NATURE	JAMBON	QUICHE LORRAINE	SAUCISSE DE VOLAILLE
	SALADE VERTE	SALADE DE MÂCHE		CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETES AU BEURRE	SALADE ICEBERG	FLAGEOLET AU THYM
	ST PAULIN	FAISSELLE	PORT SALUT	EMMENTAL	RONDELÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC
	ABRICOTS	POIRE EN SIROP	SEMOULE AU LAIT	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE	LIÉGEOIS CAFÉ
SOIR	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	YAOURT AROMATISÉ	CRÈME CAFÉ	PETIT SUISSE	FLAN CHOCOLAT	NECTARINE	MOUSSE AU CITRON	BANANE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 25 août 2025	mar. 26 août 2025	mer. 27 août 2025	jeu. 28 août 2025	ven. 29 août 2025	sam. 30 août 2025	dim. 31 août 2025
MENU A	PÂTÉ DE VOLAILLE COUPELLE	PIZZA AU FROMAGE	MELON	CONCOMBRES & DES D'EMMENTAL	CŒUR DE PALMIER	SARDINE À L'HUILE	RADIS LONG & BEURRE
	OEUF DURS & MAYONNAISE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE LAURIER	CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	NAVARIN D'AGNEAU	ANDOUILLETES & COMPOTÉE D'OIGNONS
	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	POÊLÉE DE LÉGUMES (AVEC POMMES DE TERRE)	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	DUO DE COURGETTES & POMMES DE TERRE	BOULGOUR	TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS
	CAMEMBERT	TOMME DE L'UBAYE	YAOURT NATURE	GOUDA	EDAM	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC
	NECTARINE	RAISIN	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PASTÈQUE	CRÈME CHOCOLAT	BABA AU RHUM
MENU B	SALADE DE BLÉ	CHAMPIGNONS	SALADE DE BETTERAVES	PISSALADIÈRE	FEUILLETÉ DUBARRY	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES
	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & HERBES	EMINCÉ DE DINDE AU CURCUMA	SAUCISSE DE VOLAILLE	OMELETTE NATURE	QUICHE À L'OIGNON	PETITS FARCIS
	AUBERGINES À LA PARMESANE	GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE	LENTILLES MIJOTÉES	PETITS POIS MIJOTÉS	SALADE ICEBERG	RIZ CRÉOLE
	PORT SALUT	ST PAULIN	MONTCADI	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	COULOMMIERS	RONDELÉ AUX NOIX
	CRÈME AUX ŒUFS	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	ABRICOTS	CRÈME CARAMEL	MOUSSE AU CITRON	BANANE
SOIR	POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE LONCHAMPS	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	SOUPE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES	GASPACCHO DE TOMATES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN CHOCOLAT	BANANE	CRÈME VANILLE	PRUNE	CRÈME AUX ŒUFS	FAISSELLE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 1 sept. 2025	mar. 2 sept. 2025	mer. 3 sept. 2025	jeu. 4 sept. 2025	ven. 5 sept. 2025	sam. 6 sept. 2025	dim. 7 sept. 2025
MENU A	CŒUR D'ARTICHAUT	CROQUANT DE CONCOMBRES	SALADE DE LENTILLES IGP	SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA & BASILIC	SALADE VERTE & MIMOLETTE	RADIS & BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	RAVIOLIS DE BŒUF EN SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE LBR AU JUS	GARDIANE DE TAUREAU	PAVÉ DE COLIN À LA CITRONNELLE	POULET RÔTI FROID & MAYONNAISE	JOUE DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ CAMARGUE IGP	RATATOUILLE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE	BLETTES À LA CRÈME
	EDAM	YAOURT NATURE	FOURME D'AMBERT AOP	EMMENTAL	CHAVROUX	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
	MELON	PÊCHE EN SIROP	ABRICOTS	LIÉGEOIS VANILLE	BROWNIE AU CHOCOLAT	RAISIN NOIR	TARTE AU CITRON
MENU B	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE MUSEAUX	BETTERAVES EN SALADE	PISSALADIÈRE	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	CŒUR D'ARTICHAUT	AVOCAT
	EMINCÉ DE PORC À LA CRÈME	QUICHE AU SAUMON & ÉPINARDS	CROQUE-MONSEUR	OMELETTE NATURE	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	CAKE AUX OLIVES	LÉGUMES FARCIS
	CAROTTES PERSILLÉES	SALADE VERTE	PÔELÉE DE POIVRONS	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE	SALADE ICEBERG	RIZ CRÉOLE
	ST PAULIN	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	GOUDA	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	POIRE EN SIROP	YAOURT NATURE	PÊCHE
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	LIÉGEOIS VANILLE	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	NECTARINE	CRÈME CARAMEL	POMME	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS