

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 6 juil. 2026	mar. 7 juil. 2026	mer. 8 juil. 2026	jeu. 9 juil. 2026	ven. 10 juil. 2026	sam. 11 juil. 2026	dim. 12 juil. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A	CONCOMBRES BULGARE	TABOULÉ	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE	MELON	PAMPLEMOUSSE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)
	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	CORDON BLEU	ŒUFS DURS	RÔTI DE PORC	DOS DE COLIN SAUCE VIERGE	MOULÈS À LA CRÈME	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES
	CAROTTE BRAISÉE	RATATOUILLE	FARFALLINE À LA CRÈME DE POIVRONS & PARMESAN	SALADE DE POIS CHICHES	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	RÖSTIS	SEMOULE
	GOUDA	BRIE	TOME BLANCHE	SAINT PAULIN	TARTARE NATURE	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE
	YAOURT AROMATISÉ	NECTARINE	CRÈME CHOCOLAT	ABRICOTS	YAOURT AUX FRUITS	CRÈME CAFÉ	MILLEFEUILLE

MENU B	CŒUR D'ARTICHAUT	ASPERGES	SALADE DE POMME DE TERRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE MUSEAUX	MACÉDOINE	SALADE DE BETTERAVE
	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	BRANDADE DE POISSON	EMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES	OMELETTE NATURE	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	QUICHE LORRAINE	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON
	POLENTA CRÈMEUSE		POÊLÉE MÉRIDIIONALE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	SALADE ICEBERG	FLAGEOLETS AU THYM
	FOURME D'AMBERT	PORT SALUT	BLEU	CAMEMBERT	EDAM	ST MORÊT	TOME NOIRE
	FLAN CAMEL	LIÉGOIS CAFÉ	FAISSELLE	CRÈME VANILLE	BANANE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	PÊCHE

SOIR	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE VERT	VELOUTÉ ST GERMAIN	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE NORMANDE
	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	CRÈME CAMEL	PÊCHE	FAISSELLE	ABRICOT

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 13 juil. 2026	mar. 14 juil. 2026	mer. 15 juil. 2026	jeu. 16 juil. 2026	ven. 17 juil. 2026	sam. 18 juil. 2026	dim. 19 juil. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A	CAROTTES RÂPÉES	PISSALADIÈRE	SALADE VERTE	ŒUF DUR	ROSETTES	SALADE DE HARICOT VERT	CRUSTILLANT CHEVRE ÉPINARD
	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	EMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	PIZZA VÉGÉ	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & FINES HERBES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO	POULET RÔTI AUX HERBES
	POLENTA CRÈMEUSE	CAROTTE GLACÉE AU THYM	COURGETTE À L'AIL	SALADE DE TOMATES	ORECCHIETE AUX CHAMPIGNONS + RÂPÉ	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE CAMPAGNARDE
	EMMENTAL	CARRÉ LIGUEIL	COULOMMIERS	SAINT NECTAIRE AOP	VACHE PICON	BREBIS CRÈME	FAISSELLE
	ABRICOTS	ECLAIR AU CAFÉ	MOELLEUX AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	MELON	NECTARINE	TARTE AU CITRON

MENU B	SALADE DE PÂTE AU PISTOU	SALADE VERTE	CONCOMBRES BULGARES	SALADE DE LENTILLES & ÉCHALOTTE	TARTE À L'OIGNON	FILET DE HARENG À L'HUILE	CŒUR D'ARTICHAUT
	SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME	CROQUE MONSIEUR	RISOTTO AU JAMBON ET CHAMPIGNONS	EMINCÉ DE DINDE AU CAMEL	OMELETTE ROULÉE	TOURTE AUX LÉGUMES & LARDONS	FILET DE LIMANDE MEUNÈRE
	PETITS POIS AU JUS	HARICOTS BEURRE		WOK DE LÉGUMES	BLETTE À LA CRÈME	SALADE VERTE	RIZ DE CAMARGUE
	MONTCADI	YAOURT NATURE	CAMEMBERT	ST PAULIN	BLEU	BRIE	ST NECTAIRE
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BANANE	ÎLE FLOTTANTE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	CRÈME PRALINÉ	SEMOULE AU LAIT	ABRICOT

SOIR	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE MINESTRONE	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	POMME	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME CAMEL	RIZ AU LAIT	PÊCHE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 20 juil. 2026	mar. 21 juil. 2026	mer. 22 juil. 2026	jeu. 23 juil. 2026	ven. 24 juil. 2026	sam. 25 juil. 2026	dim. 26 juil. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRES	GASPACCHO	PÂTÉ EN CROÛTE	ASPERGE	MELON	SARDINE À L'HUILE & CITRON
HACHIS PARMENTIER (BŒUF & LENTILLES)	OMELETTE ROULÉE	PAËLLA GARNIE DU PÊCHEUR	CUISSE DE POULET RÔTI FROID	POISSON AILIÉ AVEC LÉGUMES	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
	HARICOTS VERTS À L'AIL		SALADE DE PÂTES AU PISTOU		POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE
MIMOLETTE	POINTE DE BRIE	MONTCADI	GOUDA	TOME BLANCHE	BLEU	FROMAGE FRAIS
CRÈME VANILLE	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	ABRICOTS	PASTÈQUE	MOELLEUX AU CITRON	ÎLE FLOTTANTE	FAR BRETON

MENU B

SALADE DE BLÉ	CŒUR DE PALMIER & MAÏS	CHAMPIGNONS	SALADE DE HARICOT ROUGE	SALADE VERTE	ROULADE DE VOLAILLE	MACÉDOINE
PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	EMINCÉ DE PORC AU CURRY	FEUILLETÉ À LA VIANDE	QUENELLE DE VOLAILLE SAURE AUBRE	CARBONARA TAGLIATELLES + RÂPÉ	QUICHE AUX LÉGUMES	EMINCÉ DE DINDE AUX OIGNONS
TRIO DE POIVRONS	PURÉE DE POMME DE TERRE	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME		SALADE ICEBERG	RIZ DE CAMARGUE
PORT SALUT	BRIE	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	RONDELÉ AUX NOIX	TOME NOIRE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	MOUSSE AU CITRON	FAISSELLE	BANANE	RIZ AU LAIT	NECTARINE

SOIR

SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE POISSON	POTAGE VERT	SOUPE MINÉSTRONE	SOUPE NORMANDE
PÊCHE EN SIROP	FAISSELLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	NECTARINE	SEMOULE AU LAIT	BANANE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 27 juil. 2026	mar. 28 juil. 2026	mer. 29 juil. 2026	jeu. 30 juil. 2026	ven. 31 juil. 2026	sam. 1 août 2026	dim. 2 août 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------

MENU A

SURIMIS EN BÂTONNET	SALADE VERTE	SALADE DE CAROTTES RÂPÉES & RAISINS SECS	SALADE DE BETTERAVE	SALADE DE TOMATES & MOZZARELLA	SALADE VERTE	ASPERGES
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	EMINCÉ DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	TAJINE DE VEAU OLIVES & CITRON	CAPELLETI 4 FROMAGES + RÂPÉ & SAUCE TOMATE	CASSOLETTE DE LA MER AU CURRY	BOUDIN NOIRS AUX POMMES	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
COURGETTE BASILIC	PETITS POIS MIJOTÉS	SEMOULE		RIZ BASMATI	CAROTTE VICHY	LENTILLES MIJOTÉES
TOME DE L'UBAYE	CARLINE DE L'UBAYE	GOUDA	EMMENTAL	TOME GRISE	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC
CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CAMEL	ABRICOTS	PÊCHE AU SIROP	MELON	TARTE FRAMBOISE

MENU B

CONCOMBRE	FEUILLETÉ HOT DOG	RADIS	CREVETTES	TARTE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMME DE TERRE
LASAGNES DE SAUMON & ÉPINARDS	LÉGUMES FARCIS	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	PIZZA REINE	OMELETTE ROULÉE	BOULETTES DE BŒUF À L'ITALIENNE	FILET DE LIEU SAUCE BASILIC
	RIZ CRÉOLE	GNOCCHIS	SALADE VERTE	RATATOUILLE	TAGLIATELLES + RÂPÉ	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME
MONTCADI	MIMOLETTE	EDAM	BRIE	FROMAGE BLANC	BLEU	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
FAISSELLE	MOUSSE CAFÉ	ABRICOTS	YAOURT NATURE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE

SOIR

POTAGE TOURANGELLE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	CRÈME D'ASPERGES	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE CHOISY
FROMAGE FRAIS SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	POMME	FAISSELLE	CRÈME PRALINÉ	MOUSSE CAFÉ	ABRICOTS