

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 & PARSLEY	SALADE DE POIS CHICHES	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	RÖSTIS	SEMOULE
	GOUDA	BRIE	TOME BLANCHE	SAINT PAULIN	TARTARE NATURE	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE
	YAOURT AROMATISÉ	PÊCHE	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 MÉRIDIONALE	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 CARAMEL	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 CARAMEL	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	PIZZA VÉGÉ	SALADE VERTE	ŒUF DUR	ROSETTES	SALADE DE HARICOT VERT	CHROUSTILLANT 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	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
	POLENTA CRÈMEUSE	CAROTTE GLACÉE AU THYM	COURGETTE À L'AIL	SALADE DE TOMATES	ORECCHIETTE 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	ASPERGES	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 FROMAGE	RISOTTO AU JAMBON ET CHAMPIGNONS	EMINCÉ DE DINDE AU CARMEL	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 DE COURGETTE	SOUPE MINESTRONE	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	POMME	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME CARMEL	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	EDAM	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 VARIÉES	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE POISSON	POTAGE VERT	SOUPE MINISTRONE	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

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 3 août 2026	mar. 4 août 2026	mer. 5 août 2026	jeu. 6 août 2026	ven. 7 août 2026	sam. 8 août 2026	dim. 9 août 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE	FEUILLETÉ HOT DOG	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	AVOCAT
	SAUTÉ DE DINDE À LA DIABLE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	RÔTI DE PORC	DAHL DE LENTILLES CORAIL A L'INDIENNE	PAVÉ DE COLIN SAUCE BASILIC	EMINCÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ROSTIS	SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE	RIZ BASMATI	RATATOUILLE	FARFALLES + RÂPÉ	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	RONDELÉ NATURE	EDAM	CANTAL AOP	BLEU	FAISSELLE
	ABRICOTS	MOUSSE CAFÉ	PÊCHE	YAOURT AUX FRUITS	BROWNIE	MELON	BEIGNET AUX POMMES
MENU B	SALADE ASIATIQUE (SANS CREVETTE)	SALADE DE HARICOTS ROUGES & MAÏS	FEUILLETÉ AU CHEVRE	CHAMPIGNONS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE BLÉ	MACÉDOINE
	EMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE	CROQUE MONSIEUR	BOUCHÉES À LA REINE	OMELETTE NATURE	TARTE À L'OIGNON & JAMBON
	RIZ PILAF	FENOUIL BÉCHAMEL & RÂPÉ	CHOU-FLEUR BRAISÉ	SALADE VERTE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE
	TARTARE AIL & FINES HERBES	BRIE	GOUDA	BÛCHE DE CHÈVRE	PORT SALUT	MIMOLETTE	PETIT SUISSE
	FAISSELLE	YAOURT NATURE	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME CHOCOLAT	ABRICOTS
SOIR	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ SAINT GERMAIN
	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	FAISSELLE & MIEL	CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE	FLAN CARAMEL	CRÈME AUX ŒUFS	POMME