

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 À 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	YAOURT AUX FRUITS	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

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 10 août 2026	mar. 11 août 2026	mer. 12 août 2026	jeu. 13 août 2026	ven. 14 août 2026	sam. 15 août 2026	dim. 16 août 2026
MENU A	MELON	SALADE DE BETTERAVES	CŒUR D'ARTICHAUT	CAROTTES RÂPÉES	PIZZA FROMAGE	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	ASPERGES
	CARBONADE FLAMANDE DE BŒUF	CUISSE DE POULET RÔTI FROID	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & FINES HERBES	OMELETTE ROULÉE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES & AUX PRUNEAUX	MOULÈS À LA CRÈME
	GNOCCHIS AUX PETITS LÉGUMES	SALADE DE CONCOMBRE, TOMATE, BASILIC & ANETH	PENNE RIGATE SEMI COMPLÈTE BIO + RÂPÉ	PETITS POIS AU JUS	COURGETTE PROVENÇALE	SEMOULE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
	YAOURT NATURE	FRAIDOU	ST NECTAIRE AOP	EMMENTAL	LOU PASTROUN	BRIE	FAISSELLE
	CHOU À LA CRÈME	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	PASTÈQUE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX FRAISES
MENU B	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	CONCOMBRE	SALADE DE PÉMONTAISE	SALADE VERTE	ASPERGES	SALADE CŒUR DE PALMIER & MAÏS	ŒUFS DURS
	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	EMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES	CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU À LA FORESTIÈRE	PETITS FARCIS	SAUCISSE DE VOLAILLE	TOURTE POMME DE TERRE & LARDONS
	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	ECRASÉ DE PATATE DOUCE	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	RIZ BASMATI	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRES	SALADE VERTE
	EMMENTAL	CAMEMBERT	PORT SALUT	MIMOLETTE	BLEU	RONDELÉ AUX NOIX	SAINT PAULIN
	PÊCHE AU SIROP	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	FLAN CARAMEL	POMME	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BANANE
SOIR	SOUPE MINISTRONE	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ SALSIFIS	POTAGE BROCOLIS	POTAGE À LA TOMATE
	POIRE AU SIROP	FAISSELLE & CONFITURE	CRÈME VANILLE	PÊCHE	MOUSSE AU CAFÉ	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	POMME

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 17 août 2026	mar. 18 août 2026	mer. 19 août 2026	jeu. 20 août 2026	ven. 21 août 2026	sam. 22 août 2026	dim. 23 août 2026
MENU A	SALADE VERTE	SALADE DE BETTERAVES	CONCOMBRE	SALADE DE TOMATE & MOZARELLA	SAUCISSONS & CORNICHONS	ASPERGES	AVOCAT
	CAPPELLETTIS À LA RICOTTA & AUX ÉPINARDS SAUCE TOMATE RÂPÉE	SAUTÉ DE BŒUF MODE	COLOMBO DE PORC	RÔTI DE DINDE	CALAMARS À LA ROMAINE	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE AUX OLIVES
		PURÉE DE COURGETTE	RIZ CRÉOLE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	EPINARD HÂCHÉ À LA CRÈME	RÖSTIS	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL
	TOMME GRISE	GOUDA	MIMOLETTE	BRIE	MONTCADI	CARRÉ LIGUEIL	FROMAGE BLANC
	CRÈME CHOCOLAT	ABRICOTS	CRÈME VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PÊCHE	RAISIN	FLAN PÂTISSIER
MENU B	SALADE DE HARICOT BLANC	PIZZA VÉGÉ	MACÉDOINE	CROISILLON DUBARRY	CONCOMBRES BULGARES	MAQUEREAUX À LA MOUTARDE	CHAMPIGNONS
	OMELETTE AU FROMAGE	ENDIVES BRAISÉ AU JAMBON & À LA BÉCHAMEL	CORDON BLEU	PAVÉ DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	JAMBON BLANC	TOURTE LÉGUMES & LARDONS	ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ AU JUS
	CAROTTES PERSILLÉES		RATATOUILLE	FENOUIL BRAISÉ	COQUILLETES AU BEURRE & RÂPÉ	SALADE ICEBERG	FLAGEOLET AU THYM
	ST PAULIN	PORT SALUT	EMMENTAL	YAOURT NATURE	RONDELÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	TARTARE AU NOIX
	NECTARINE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SEMOULE AU LAIT	BANANE	FAISSELLE	MOUSSE CITRON	MOUSSE AU CHOCOLAT
SOIR	POTAGE ESAÛ	POTAGE CULTIVATEUR	BOUILLON VERMICELLES	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERT	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ ANDALOU
	BANANE	FAISSELLE & SUCRE	CRÈME CAFÉ	POMME	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SEMOULE AU LAIT	MOUSSE AU CITRON

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 24 août 2026	mar. 25 août 2026	mer. 26 août 2026	jeu. 27 août 2026	ven. 28 août 2026	sam. 29 août 2026	dim. 30 août 2026
MENU A	PÂTÉ DE VOLAILLE COUPELLE	CONCOMBRE	MELON	PISSALADIÈRE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	PAMPLEMOUSSE	RADIS
	OEUFS DURS	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 CAMPAGNARDE	PETITS POIS MIJOTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	BOULGOUR	TAGLIATELLES + RAPÉ	BROCOLIS SAUTÉS
	CAMEMBERT	GOUDA	YAOURT NATURE	TOMME DE L'UBAYE	EDAM	TOMME BLANCHE	FROMAGE FRAIS
	NECTARINE	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PASTÈQUE	MOUSSE CITRON	TARTE POIRE BOURDALOUE
MENU B	SALADE DE MAÏS, THON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BETTERAVES	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE BLÉ	MACÉDOINE	SALADE VERTE
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & FINES HERBES	EMINCÉ DE POULET AU CURCUMA	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE	OMELETTE NATURE	QUICHE LORRAINE	LASAGNES BOLOGNAISE
	AUBERGINES À LA PARMESANE	GRATIN DAUPHINOIS	PATATE DOUCE SAUTÉE	LENTILLES MIJOTÉES	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	SALADE ICEBERG	
	PORT SALUT	ST PAULIN	MONTCADI	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	COULOMMIERS	RONDELÉ AUX NOIX
	CRÈME AUX ŒUFS	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	ABRICOTS	CRÈME CARAMEL	CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE BLANC
SOIR	POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE LONCHAMPS	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE DE POISSON
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN CHOCOLAT	PRUNES	BANANE	CRÈME CAFÉ	CRÈME AUX ŒUFS	FAISSELLE & MIEL

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 31 août 2026	mar. 1 sept. 2026	mer. 2 sept. 2026	jeu. 3 sept. 2026	ven. 4 sept. 2026	sam. 5 sept. 2026	dim. 6 sept. 2026
MENU A	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE TOMATES	POIREAUX	CONCOMBRE	SALADE DE RIZ COMPOSÉ	PAMPLEMOUSSE	CREVETTES
	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PIZZAILO	BŒUF MARENGO	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME AGRUMES	CAPPELLETTI RICOTTA ÉPINARD, SAUCE TOMATE + ^{à la} à la	PAVÉ DE COLIN SAUCE FINES HERBES	POULET RÔTI FROID & MAYONNAISE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	RIZ PILAF	POLENTA AU BASILIC	CAROTTES BRAISÉES		RATATOUILLE	SALADE DE MAÏS	BROCOLIS SAUTÉES
	EDAM	TOME DE BREBIS	SAINT NECTAIRE AOP	GOUDA	VACHE PICON	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
	POMME DES ALPES	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	RAISINS BLANCS	YAOURT AU SUCRE DE CANNES	COUPELLE DE FRUITS AU SIROP	MOUSSE CAFÉ	TARTE AU CITRON
MENU B	FEUILLETÉ PÊCHEUR	SALADE VERTE	BETTERAVES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE	SALADE DE MUSEAUX	AVOCAT
	EMINCÉ DE PORC À LA CRÈME	CROQUE MONSIEUR	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	DARNE DE SAUMON SAUCE CITRON	JAMBON BLANC	CAKE AUX OLIVES	LÉGUMES FARCIS
	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES AU BEURRE + RÂPÉ	SALADE ICEBERG	RIZ DE CAMARGUES
	ST PAULIN	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	CANTAL	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	SEMOULE AU LAIT	BANANE	FAISSELLE	FLAN CARAMEL	YAOURT SUCRÉ	POIRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT
SOIR	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ ANDALOU
	RIZ AU LAIT	POIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME PRALINÉ	FAISSELLE	BANANE	LIÉGEOIS VANILLE