




Menus de la Semaine du 06 juillet au 10 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<u>végétarien</u>		<u>poisson</u>
Terrine de campagne	PIQUE NIQUE	Œuf dur mayo	Carotte râpée	Tomate ciboulette
Roti de porc	Sandwich Chips Gâteau Gourde eau	 Pizza aux fromages 	Haché de veau au poivre	Portion de colin en sauce
Trio de légumes / pâtes		Salade	Semoule/haricot vert	Riz bio composé
Rondelé bio			Mimolette	 Petit moulé
Fruit de saison		Compote pomme/fraise	Danone aromatisé	Gélifié vanille
Pain lait + baton choco	muffin	Yop + gâteau	beignet	Compote a boire

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Fait maison



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



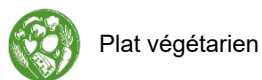
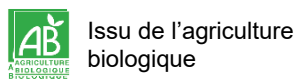
Plat du chef








Menus de la Semaine du 13 juillet au 17 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<u>végétarien</u>	<u>poisson</u>
Betterave rouge	FERIE	Macédoine mayo	Salade californienne	PIQUE NIQUE
Boulette de bœuf		Steak haché de poulet sauce provençale	 Omelette aux fromages	Sandwich Chips Gateau Gourde eau
Pdt ail & persil / légume racine		Pates dés de tomate	Pdt sauté/ chou fleur	
Type pyrénéen		Gouda	Chanteneige bio 	
Fromage blanc		Fruit de saison	Beignet aux pommes	
DONUTS		BRIOCHE	MADELEINE	MUFFIN

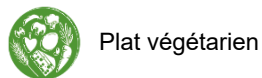
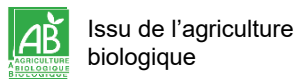
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>végétarien</u>			<u>poisson</u>
Salade de pomme de terre	Carotte râpée bio Quenelle lyonnaise 	Pâté de foie Tortellini de bœuf	Salade mexicaine Tomate farcie Riz bio Cœur de danie 	Œuf dur Poissonette Pomme de terre/ haricot vert Cantadou Danone nature sucré
 Bolognaise	 Petit pois/ carotte	Salade	Ile flottante + PIQUE NIQUE	+ PIQUE NIQUE
Spaghetti	Fromage Picon Liégeois chocolat	Tartare bio 		
St Paulin	+ PIQUE NIQUE	Compote pomme/pêche		
Fruit de saison				
gouter	Compote gourde	Pain lait + baton choco	madeleine	beignet



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas froid				
<p>Salade de betterave</p> <p>Roti dinde froid</p> <p>Taboulé </p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert</p>	<p>PIQUE NIQUE</p> <p>Sandwich Chips Gâteau Gourde eau</p>	<p>Salade de tomate</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Pomme de terre/ julienne de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Haché de veau</p> <p>Pates</p> <p>St môtet bio </p> <p>Compote pomme/abricot</p>	<p>PIQUE NIQUE</p> <p>Sandwich Chips Gâteau Gourde eau</p>
donuts	Yop + gateau	Pain au lait + baton choco	bretonne	muffin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Fait
maison



Issu de l'agriculture
biologique







Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 03 aout au 07 aout 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<u>végétarien</u>	<u>Repas froid</u>		
Terrine de campagne	Cèleri 	Betterave rouge	Chou blanc	PIQUE NIQUE 
Hachi parmentier 	Moelleux au fromage	Jambon a la coupe	Roti de dinde en sauce	Sandwich
Salade	Printanière de légumes	Salade de riz bio composé	Gnocchi/ haricot vert	Chips
Mimolette	Fromage de chèvre	Petit moulé	Emmental	Gateau
Fruit de saison 	Donuts sucre	flamby	Compote pomme/banane	Gourde eau
madeleine	Pain lait + baton choco	beignet	gateau	muffin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Fait
maison



Issu de l'agriculture
biologique







Plat végétarien



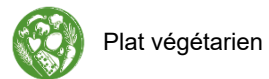
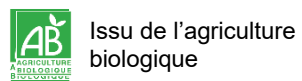
Plat du chef







Menus de la Semaine du 10 aout au 14 aout 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<u>poisson</u>
Œuf dur	Salade mexicaine	Concombre bulgare	PIQUE NIQUE	Salade niçoise
Saucisse de volaille	Carré de porc a la diable	Roti de dinde	Sandwich 	Feuilleté de poisson
Pomme de terre / ratatouille	Macaroni	Semoule bio / trio légumes 	Chips	Salade
Rondelé bio 	St Paulin	Brie	Gateau	Camembert
Yaourt aux fruits	crème dessert vanille	Crème brûlé	Gourde eau 	Fromage blanc
Quatre quart	Petit gateau	donuts	Yop + madeleine	Pain lait + baton choco

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 17 aout au 21 aout 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Repas froid</u>			<u>végétarien</u>	
 Taboulé  Roti de dinde froid Piémontaise Edam  Fruit de saison	Pâté de foie Cordon bleu Petit pois / carottes St Bricet Compote pomme/poire	Cèleri rémoulade Haché de volaille provençale Pates Tomme grise Gélifié vanille	Carotte râpée  Omelette aux fromages Poêlé bretonne P'tit louis Salade gourmande	PIQUE NIQUE Sandwich Chips Gateau Gourde eau
muffin	madeleine	bretonne	Gourde compote	Pain chocolat + jus fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

