

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	07/07/2025	Concombre vinaigrette Emincé de dinde au jus aux herbes Purée de carottes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Tarte aux 3 fromages du chef Filet de hoki à l'aneth Petits pois Camembert indiv Liégeois chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis poulet St Nectaire Purée de pomme et abricot			
MARDI MIDI	08/07/2025	Tarte oignons et olives noires du chef Filet de colin au beurre blanc Semoule St Nectaire Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Lasagne bolognaise du chef Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Escalope de dinde à la moutarde Haricots verts à l'ail Tomme noire Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	09/07/2025	Rosette* + cornichons Sauté de bœuf sauce barbecue Printanière de légumes Fromage blanc nature et sucre Tarte aux poires du chef	Poireaux vinaigrette Boudin noir* Carottes Buchette Flan vanille nappé caramel	A	B
MERCREDI SOIR		Quenelle sauce nantua Riz Livarot Purée de pomme MENU ITALIEN			
JEUDI MIDI	10/07/2025	Salade verte à l'italienne (salade, tomates, mozzarella, basilic)			
JEUDI MIDI		Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Petits suisses fruités Moelleux nature du chef			
JEUDI SOIR		Cordon bleu Choux-fleurs Munster Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	11/07/2025	Pâté de campagne* et cornichons Filet de cabillaud sauce romarin Julienne de légumes Fourme d'Ambert Crème dessert vanille	Gaspacho andalou Côte de porc* sauce curry Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terres Bûche du Pilat Purée de pomme et pêche			
SAMEDI MIDI	12/07/2025	Salade coleslaw Tomates farcie Riz Yaourt sucré Purée de pomme et poire			
SAMEDI SOIR		Farfalles aux petits pois et crème fromagère Cantal Crème dessert café			
DIMANCHE MIDI	13/07/2025	Boisson : Bière ou jus de fruit Emincé de radis vinaigrette Choucroute* Petits suisses aromatisé Tarte normande du chef			
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Mimolette Fruit de saison			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	14/07/2025	MENU FETE NATIONALE (vin rouge et pain spécial)		A	B
		 Carottes râpées vinaigrette persil Cuisse de poulet sauce barbecue Purée de pommes de terre Yaourt nature et sucre Cake citron du chef			
LUNDI SOIR		Filet de colin sauce estragon Julienne de légumes Camembert <small>indiv</small> Fruit de saison			
MARDI MIDI	15/07/2025	Salade de pâtes vinaigrette Tarte au thon du chef Haricots verts à l'ail Edam Fruit de saison	Céléri râpé sauce citron Emincé de dinde au jus aux herbes Purée de brocolis Yaourt arôme citron & fraise Flan vanille nappé caramel	A	B
		Gnocchis tomates et aubergines Petits suisses fruités Purée de pomme et banane			
MARDI SOIR					
	MERCREDI MIDI	16/07/2025	Chou rouge vinaigrette Filet de hoki sauce paprika Printanière de légumes Brebi crème Fruit de saison	Salade de lentilles Lasagnes bolognaise du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A
Pâtes sauce tomate Tartare nature Pêche au sirop <small>coupelle</small>					
MERCREDI SOIR					
	JEUDI MIDI	17/07/2025	Salade piémontaise Rôti de veau sauce italienne Carottes Coulommiers Purée de pomme et pêche	Jambon de pays* + cornichons Courgettes farcies Riz Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A
Cordon bleu Légumes à l'orientale Tomme blanche Mousse au chocolat					
JEUDI SOIR					
	VENDREDI MIDI	18/07/2025	Champignons à la grecque Aiguillettes de saumon meunière + citron Petits pois St Paulin Eclair chocolat	Salade d'artichaut Andouillette* Pommes noisette Munster Fruit de saison	A
Palet à l'italienne Poêlée champêtre Yaourt sucré Purée de pomme					
VENDREDI SOIR					
	SAMEDI MIDI	19/07/2025	Concombre à la crème Bolognaise de bœuf Coquillettes Cantal Fruit de saison		A
Salade de cœur de palmier Pizza royale* Petit Moulé ail et fine herbes Purée de pomme et poire					
SAMEDI SOIR					
	DIMANCHE MIDI	20/07/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Betteraves vinaigrette Cassoulet* Yaourt aromatisé Brownie noix du chef		A
Tarte aux oignons du chef Julienne de légumes Brebi crème Crème dessert café					
DIMANCHE SOIR					

		MENU A	MENU B			
LUNDI MIDI	21/07/2025	Tarte chèvre, tomate et basilic du chef	Concombre vinaigrette	A	B	
		Parmentier de bœuf	Sauté de porc* aux oignons			
		Yaourt aromatisé	Petits pois			
		Fruit de saison	Tomme noire			
			Fruit de saison			
LUNDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde				
		Brocolis				
		Petits suisses nature et sucre				
		Purée de pomme et poire				
MARDI MIDI	22/07/2025	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes	A	B	
		Filet de cabillaud sauce aurore	Cuisse de poulet au jus			
		Pâtes	Carottes			
		St Nectaire	Fromage blanc nature et sucre			
		Purée de pomme	Riz au lait			
MARDI SOIR		Gnocchis au beurre				
		Rondelé aux 3 poivres				
		Fruit de saison				
MERCREDI MIDI	23/07/2025	Gaspacho andalou	Melon	A	B	
		Nuggets de poulet + ketchup	Paupiette de veau sauce marengo			
		Purée de pommes de terre	Cordiale de légumes			
		Camembert	Petits suisses fruités			
		Tarte aux fruits du chef	Purée de pomme et banane			
MERCREDI SOIR		Haricot verts vinaigrette				
		Dahl de lentilles				
		Pont l'èveque				
		Fruit de saison				
JEUDI MIDI	24/07/2025	SUR LA ROUTE DES VACANCES : LA BOURGOGNE			A	B
		Saucisson à l'ail* + cornichons				
		Bœuf bourguignon				
		Carottes et pommes de terre				
		Bleu				
		Pain d'épices du chef				
		Omelette nature				
		Petits pois persillés				
		Yaourt nature et sucre				
		Eclair vanille				
VENDREDI MIDI	25/07/2025	Salade de pâtes	Saucisson sec* + cornichons	A	B	
		Merguez	Boulettes de bœuf sauce poivrons			
		Ratatouille	Champignons à l'ail			
		Petits suisses aromatisés	Fourme d'Ambert			
		Fruit de saison	Fruit de saison			
VENDREDI SOIR		Steak haché au jus				
		Choux-fleur				
		Carré de l'Est				
		Purée de pomme et pêche				
		MENU GREC				
SAMEDI MIDI	26/07/2025	Salade grecque (concombre, tomate, feta, olives)			A	
		Moussaka de bœuf				
		Riz				
		Fromage blanc nature et sucre				
		Fruit de saison				
SAMEDI SOIR		Quenelle sauce nantua				
		Haricots verts				
		Yaourt sucré				
		Fruit de saison				
DIMANCHE MIDI	27/07/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit			A	
		Chou rouge vinaigrette				
		Tajine de poulet				
		Semoule				
		Yaourt arôme citron et fraise				
		Cake au chocolat du chef				
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette				
		Cake aux légumes du soleil				
		Petit Moulé nature				
		Purée de pomme				



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	28/07/2025	Betteraves vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière + citron Printanière de légumes Gouda Fruit de saison	Tarte trois fromage du chef Bœuf braisé sauce tomate Courgettes Petits suisses aromatisés Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce normande Navets Camembert <small>indiv</small> Madeleines			
MARDI MIDI	29/07/2025	Courgettes râpées vinaigrette Brandade de colin Edam Purée de pomme et pêche	Céléri remoulade Lasagnes ricotta et épinards du chef Yaourt sucré Pêche au sirop <small>coupelle</small>	A	B
MARDI SOIR		Sauté de dinde au jus Haricots verts aux oignons Tartare nature Semoule au lait			
MERCREDI MIDI	30/07/2025	Rillettes de thon Pâtes bolognaise Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Saucisse de Toulouse* Flageolets Bleu Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Quenelle sauce crème Carottes Yaourt arôme citron et fraise Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	31/07/2025	Carottes râpées vinaigrette Steak haché au jus Pommes noisettes Petits suisses nature et sucre 4/4 fleur d'oranger du chef	Sardines à la tomate Rôti de veau au jus Printanière de légumes Brie Mousse au chocolat	A	B
JEUDI SOIR		Jambon de porc* Purée de choux-fleurs Tomme blanche Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	01/08/2025	Salade mexicaine Filet de cabillaud sauce aurore Cordiale de légumes Munster Purée de pomme	Roulade de dinde + cornichons Hachis Parmentier Brebis crème Beignet aux pommes	A	B
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Ratatouille Petits suisses fruités Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	02/08/2025	Tomate façon mimosa Lasagne bolognaise du chef Yaourt aromatisé Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Salade de farfalles Emincé de dinde au jus Mimolette Purée de pomme et poire			
		Boisson : vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	03/08/2025	Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomates) Moussaka de bœuf Fromage blanc nature et sucre Brownie du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Filet de colin à l'oseille Purée de légumes verts St Nectaire Flan vanille nappé caramel			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	04/08/2025	Concombre vinaigrette Cuisse de poulet au curry coco Riz Petits suisses fruités Fruit de saison	Tarte aux 3 fromages Filet de colin sauce tomate Semoule Camembert <small>indiv</small> Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis sauce crème fromagère Délice chèvre Purée de pomme			
MARDI MIDI	05/08/2025	Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs) Raviolis Epinards sauce crème Edam Purée de pomme et banane	Haricots beurres vinaigrette Emincé de dinde sauce moutarde Mélange de 3 légumes Tomme noire Eclair vanille	A	B
MARDI SOIR		Pâtes sauce tomate Yaourt arôme citron et fraise Purée de pomme et abricot			
MERCREDI MIDI	06/08/2025	Pizza royale* Bœuf braisé au jus Haricots verts Coulommiers Crème dessert vanille	Jambon de pays* + cornichons Parmentier de lentilles Petits suisses aromatisés Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Frittata de pommes de terre Munster Pomme au four			
JEUDI MIDI	07/08/2025	Tomates et mozarella Steak haché au jus Purée de carottes Tomme noire Riz au lait	Nems aux légumes Filet de hoki sauce aneth Riz Carré de l'Est Pastèque	A	B
JEUDI SOIR		Tarte aux fromages Salade mêlée vinaigrette Yaourt nature et sucre Mosaïque de fruit			
VENDREDI MIDI	08/08/2025	 MENU ETAT-UNIS Salade coleslaw Fish and chips Pommes noisettes Fromage blanc aromatisé Brownie noix du chef 		A	B
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Haricots plats au thym Brie Purée de pomme et poire			
SAMEDI MIDI	09/08/2025	Terrine de saumon + mayonnaise Couscous merguez Semoule Emmental Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Yaourt aromatisé Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	10/08/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Choux-fleur vinaigrette Paella poulet Petits suisses nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Tortellis tomates et mozzarella sauce crème Camembert <small>indiv</small> Mousse chocolat			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	11/08/2025	Tarte à l'oignons et olives noires du chef Emincé de dinde sauce tandoori Haricots beurrés Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade mexicaine Flan estivale du chef Carottes Tomme grise Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Pâtes sauce tomate Brebis crème Purée de pomme et pêche			
MARDI MIDI	12/08/2025	Carottes râpées vinaigrette citronnée Filet de merlu sauce paprika Choux-fleur St Nectaire Flan vanille nappé caramel	Fenouil vinaigrette Sauté de veau sauce romarin Semoule Petits suisses nature et sucre Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Gnocchis courgettes et vache qui rit Yaourt arôme citron et fraise Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	13/08/2025	Gaspacho andalou Pâtes bolognaise Bleu Beignet chocolat	Salami + cornichons Boudin noir* Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Cordon bleu Julienne de légumes Pont l'èveque Fruit de saison			
JEUDI MIDI	14/08/2025	Rosette* + cornichons Nuggets de poisson + ketchup Brocolis persillés Coulommiers Crème dessert vanille	Maquereau à la tomate Merguez Champignons à l'ail Munster Purée de pomme et banane	A	B
JEUDI SOIR		Salade piémontaise Bouchée à la reine Petits suisses aromatisés Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	15/08/2025	MENU ASSOMPTION (cidre et pain spécial) Tarte chèvre, tomate et basilic du chef Filet de saumon sauce aurore crevette Purée de carottes Fourme d'Ambert Tarte aux fruits		A	B
VENDREDI SOIR		Paupiette de veau sauce forestière Poêlée champêtre St Nectaire Purée de pomme et poire			
SAMEDI MIDI	16/08/2025	Céleri remoulade Poule au pot Flageolets / carottes Fromage blanc nature et sucre Liégeois vanille		A	
SAMEDI SOIR		Emincé de poulet au jus Riz Cantal Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	17/08/2025	Boisson : bière ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Choucroute* Petits suisses fruités Cake chocolat du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Pâtes sauce crème Yaourt sucré Pêche au sirop coupelle			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	18/08/2025	Chou blanc vinaigrette Brandade de colin Camembert indiv Purée de pomme et poire	Tarte chèvre, tomate et basilic du chef Sauté de porc* sauce poivrons Farfalles Tomme grise Purée de pomme	A	B
LUNDI SOIR		Ravioli de bœuf Fromage blanc aromatisé Fruit de saison			
MARDI MIDI	19/08/2025	Salade de farfalles Sauté de bœuf à la basquaise Purée de courgettes Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison	Bettraves vinaigrette Filet de cabillaud sauce curry Haricots plats au thym Brebis crème Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Curry de pois chiches Semoule Tartare nature Purée de pomme et pêche			
MERCREDI MIDI	20/08/2025		MENU AFRIQUE Salade verte, avocat et tomates Poulet yassa Riz Yaourt nature et sucre Tarte noix de coco du chef	A	B
MERCREDI SOIR		Croque-Monsieur Salade iceberg vinaigrette Mimolette Crème dessert café			
JEUDI MIDI	21/08/2025	Rillettes de thon Saucisse* Lentilles Camembert Fruit de saison	Terrine de légumes + mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomate Mélange campagnard Edam Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Jambon de porc* Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pomme au four			
VENDREDI MIDI	22/08/2025	Terrine de saumon Poisson pané + citron Julienne de légumes Brie Flan vanille nappé caramel	Roulade de dinde + cornichons Courgette farcie Riz Bleu Crème dessert vanille	A	B
VENDREDI SOIR		Nuggets de poulet Pommes noisettes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	23/08/2025	Concombre à la crème Escalope de poulet sauce 4 épices Ratatouille Munster Beignet aux pommes		A	
SAMEDI SOIR		Poireaux vinaigrette Quenelle sauce nantua Bûche du Pilat Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	24/08/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Fromage blanc nature et sucre Cake citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Cake aux légumes du soleil du chef Yaourt sucré Madeleines			

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	25/08/2025	Salade de lentilles Sauté de bœuf au jus au thym Carottes Chevretine Purée de pomme et pêche	Tarte au thon du chef Emincé de dinde à la mexicaine Haricots beurres Yaourt nature et sucre Eclair chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Farfalles aux petits pois et crème fromagère Tomme noire Fruit de saison			
MARDI MIDI	26/08/2025	Concombre vinaigrette ciboulette Filet de colin à l'estragon Printanière de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Cœur de palmier vinaigrette Lasagnes bolognaise du chef Cantal Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Gnocchis poulet Petits suisses aromatisés Purée de pomme			
MERCREDI MIDI	27/08/2025	Pomelos + sucre Saucisses de porc* Ratatouille Brie Tarte à la pomme du chef	Saucisson à l'ail* + cornichons Boulette de bœuf au jus Coquillettes Yaourt arôme fraise et citron Purée de pomme et poire	A	B
MERCREDI SOIR		Cordon bleu Epinard au jus Pont l'èveque Fruit de saison			
JEUDI MIDI	28/08/2025	Pâte de campagne* + cornichons Merguez Lentilles Tomme noire Fruit de saison	Pizza fromage Andouillette* Rostis de pommes de terre Bleu Purée de pomme et banane	A	B
JEUDI SOIR		Tarte au thon du chef Salade mêlée vinaigrette Petits suisses fruités Purée de pomme et pêche			
VENDREDI MIDI	29/08/2025	Gaspacho andalou Fish and chips + citron Pommes noisettes Petits suisses nature et sucre Poire cuite	Œuf dur mayonnaise Lasagne ricotta, chèvre et épinard Fourme d'Ambert Purée de pomme et abricot	A	B
VENDREDI SOIR		Rôti de dinde + tartare Cordiale de légumes Edam Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	30/08/2025		MENU INDIEN Carottes râpées à l'indienne Poulet tikka massala Riz Mangue au sirop	A	
SAMEDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Pizza royale* Yaourt sucré Crème dessert café			
DIMANCHE MIDI	31/08/2025	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Celeri vinaigrette Couscous Poulet Semoule Fromage blanc aromatisé Brownie noix du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Moussaka de bœuf Camembert <small>indiv</small> Purée de pomme			