

MENU A

MENU B

LUNDI
MIDI 06/07/2026

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc* au jus
Purée de potiron
Cantal
Eclair au chocolat

Poireaux vinaigrette
Sauté de bœuf sauce forestière
Chou-fleur
Camembert indiv
Purée de pomme

A B

Cake aux légumes du chef
Petits suisses natures et sucre
Fruit de saison

MARDI
MIDI 07/07/2026

Courgettes bâtonnets vinaigrette
Filet de colin sauce beurre blanc
Riz
Tomme noire
Fruit de saison

Tarte chèvre, tomates et basilic du chef
Sauté de poulet au romarin
Epinards
Yaourt nature et sucre
Crème dessert chocolat

A B

MARDI
SOIR

Emincé de dinde sauce curry
Farfalles
Mimolette
Purée de pomme et poire

MERCREDI
MIDI 08/07/2026

Saucisson sec* et cornichons
Sauté de veau sauce barbecue
Haricots verts
Fromage blanc nature et sucre
Ile flottante

Melon + beurre
Couscous merguez
Semoule
Bûche du Pilat
Mousse au chocolat

A B

MERCREDI
SOIR

Ravioli ricotta et épinards
Livarot
Purée de pomme

MENU ITALIEN

JEUDI
MIDI 09/07/2026



Tomates mozzarella
Lasagnes à la bolognaise du chef
Yaourt nature et sucre
Cake au citron du chef

A B

JEUDI
SOIR

Filet de merlu sauce beurre citron
Légumes à l'orientale
Petits suisses natures et sucre
Purée de pomme et banane

VENDREDI
MIDI 10/07/2026

Terrine de saumon mayonnaise
Côte de porc* sauce provençale
Coquillettes
Bleu
Fruit de saison

Rillettes de porc* et cornichons
Filet de hoki à l'oseille
Carottes
Camembert
Purée de pomme et pêche

A B

VENDREDI
SOIR

Escalope de dinde sauce basquaise
Haricots plats
Brie
Crème dessert vanille

SAMEDI
MIDI 11/07/2026

Tomates vinaigrette
Parmentier de bœuf du chef
St Paulin
Purée de pomme

A

SAMEDI
SOIR

Omelette nature
Ratatouille
Tartare
Fruit de saison

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit

DIMANCHE
MIDI 12/07/2026

Cœur de palmier vinaigrette
Poule au pot
Riz
Petits suisses fruités
Moelleux fleur d'oranger du chef

A

DIMANCHE
SOIR

Betteraves vinaigrette
Quiche lorraine* du chef
Fromage blanc nature et sucre
Purée de pomme et banane

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 06/07/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Chou-fleur Camembert indiv Purée de pomme
	Cake aux légumes du chef 🍳 Petits suisses natures Fruit de saison
MARDI MIDI 07/07/2026	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef 🍳 Sauté de poulet au romarin Epinards Yaourt nature Crème dessert chocolat
MARDI SOIR	Emincé de dinde sauce curry Farfalles Mimolette Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI 08/07/2026	Melon + beurre Couscous merguez Semoule Bûche du Pilat Mousse au chocolat
MERCREDI SOIR	Ravioli ricotta et épinards Livarot Purée de pomme
JEUDI MIDI 09/07/2026	 MENU ITALIEN Tomates mozzarella Lasagnes à la bolognaise du chef 🍳 Yaourt nature Cake au citron du chef 🍳
JEUDI SOIR	Filet de merlu sauce beurre citron Légumes à l'orientale Petits suisses natures Purée de pomme et banane
 VENDREDI MIDI 10/07/2026	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Camembert Purée de pomme et pêche 🍷
 VENDREDI SOIR	Escalope de dinde sauce basquaise Haricots plats Brie Purée de pomme et poire
 SAMEDI MIDI 11/07/2026	Tomates vinaigrette Parmentier de bœuf du chef 🍳 St Paulin Purée de pomme
 SAMEDI SOIR	Omelette nature Ratatouille Tartare Fruit de saison
 DIMANCHE MIDI 12/07/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures Moelleux fleur d'oranger du chef 🍳
 DIMANCHE SOIR	Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef 🍳 Fromage blanc nature Purée de pomme et banane

MENU A

MENU B

LUNDI
MIDI 13/07/2026

Tarte aux fromages du chef 
Sauté de porc* à la moutarde
Haricots verts
Tomme noire
Fruit de saison

Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf sauce bourguignon
Carottes
Petits suisses natures et sucre
Fruit de saison

A B

LUNDI
SOIR

Curry haricots rouges et lait de coco
Riz

St Nectaire
Purée de pomme et pêche 

MENU FETE NATIONALE (vin rouge + pain spécial)

Artichaut vinaigrette
Cuisse de poulet sauce tomate
Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé
Moelleux chocolat du chef 



A B

MARDI
SOIR

Cake olives, tomates et emmental du chef 
Fromage blanc nature et sucre
Pêche au sirop coupelle

MERCREDI
MIDI 15/07/2026

Betteraves vinaigrette 
Filet de hoki sauce paprika
Riz
Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Friand aux fromages
Aiguillettes de poulet au jus
Printanière de légumes
Tartare
Crème dessert chocolat

A B

MERCREDI
SOIR

Quiche lorraine* du chef 
St Paulin
Purée de pomme et banane

JEUDI
MIDI 16/07/2026

Salade de niçoise
Emincé de dinde sauce tandoori
Chou-fleur 
Mimolette
Fruit de saison

Saucisson à l'ail* + cornichons
Nuggets de poisson
Pommes noisettes
Bleu
Fruit de saison

A B

JEUDI
SOIR

Filet de poulet sauce axoa
Pommes de terre
Brie
Purée de pomme et pruneau

VENDREDI
MIDI 17/07/2026

Tarte chèvre, tomates et basilic du chef 
Filet de merlu sauce armoricaine
Semoule
Petits suisses natures et sucre
Eclair vanille

Poireaux vinaigrette
Lasagnes ricotta épinards du chef 
Edam
Fruit de saison

A B

VENDREDI
SOIR

Filet de poulet sauce orientale
Brocolis
Yaourt nature et sucre
Mousse chocolat

SAMEDI
MIDI 18/07/2026

Macédoine mayonnaise
Sauté de bœuf sauce poivrons
Cordiale de légumes
Yaourt arôme citron et fraise 
Purée de pomme et poire

A

SAMEDI
SOIR

Steak haché au jus
Coquillettes
Bûche chèvre et vache
Fruit de saison

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit

DIMANCHE
MIDI 19/07/2026

Fenouil vinaigrette
Cassoulet*
Petits suisses natures et sucre
Cake au citron du chef 

A

DIMANCHE
SOIR

Tarte oignons et olives du chef 
Tomme grise
Purée de pomme

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 13/07/2026	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon Carottes Petits suisses natures Fruit de saison
LUNDI SOIR	Curry haricots rouges et lait de coco Riz St Nectaire Purée de pomme et pêche 🇪🇺
MARDI MIDI 14/07/2026	MENU FETE NATIONALE (vin rouge + pain spécial) Artichaut vinaigrette Cuisse de poulet sauce tomate Purée de pommes de terre Yaourt nature Moelleux chocolat du chef 🍪
MARDI SOIR	Cake olives, tomates et emmental du chef 🍰 Fromage blanc nature Pêche au sirop coupelle
MERCREDI MIDI 15/07/2026	Friand aux fromages Aiguillettes de poulet au jus Printanière de légumes Tartare Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Quiche lorraine* du chef 🍰 St Paulin Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI 16/07/2026	Saucisson à l'ail* + cornichons Nuggets de poisson Pommes noisettes Bleu Fruit de saison
JEUDI SOIR	Filet de poulet sauce axoa Pommes de terre Brie Purée de pomme et pruneau
VENDREDI MIDI 17/07/2026	Poireaux vinaigrette Lasagnes ricotta épinards du chef 🍰 Edam Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Filet de poulet sauce orientale Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI 18/07/2026	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce poivrons Cordiale de légumes Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR	Steak haché au jus Coquillettes Bûche chèvre et vache Fruit de saison
DIMANCHE MIDI 19/07/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Fenouil vinaigrette Cassoulet* Petits suisses natures Cake au citron du chef 🍰
DIMANCHE SOIR	Tarte oignons et olives du chef 🍰 Tomme grise Purée de pomme

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A		MENU B		Ville Anthony			
LUNDI MIDI	20/07/2026	Salade de pommes de terre Sauté de veau à la moutarde Carottes Yaourt arôme fraise et citron  Beignet au chocolat		Gaspacho andalou Sauté de porc* aux oignons Riz Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	B		
LUNDI SOIR		Emincé de dinde sauce barbecue Brocolis  Cantal Purée de pomme et pêche 							
MARDI MIDI	21/07/2026	Carottes râpées vinaigrette  Filet de merlu sauce aurore Farfalles  Camembert indiv Mousse au chocolat		Tarte aux fromages du chef  Sauté de bœuf sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme et poire		A	B		
MARDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Haricots verts Yaourt nature et sucre Fruit de saison							
MERCREDI MIDI	22/07/2026	Jambon de pays* et cornichons Fish and chips Pommes noisettes Tomme blanche Fruit de saison		Asperges vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Pâtes Yaourt aromatisé Pomme au four		A	B		
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Petits pois Petits suisses fruités  Cocktail de fruits au sirop							
JEUDI MIDI	23/07/2026			MENU PORTUGAL Accras de morue Brandade de colin Fromage blanc nature et sucre  Flan pâtissier				A	B
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Bleu Flan vanille nappé caramel							
VENDREDI MIDI	24/07/2026	Pizza royale* Filet de merlu sauce poivrons Riz Tomme grise Crème dessert caramel		Salade verte vinaigrette Boudin noir* Purée de pomme de terre Yaourt vanille  Fruit de saison		A	B		
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme							
SAMEDI MIDI	25/07/2026	Rillettes de thon mayonnaise Sauté de bœuf sauce tomate Pennes Fourme d'Ambert Fruit de saison						A	
		Pizza aux fromages Tomme blanche Purée de pomme et pruneau							
DIMANCHE MIDI	26/07/2026	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Paella poulet Petits suisses fruités  Cake aux fruits rouges du chef 						A	
DIMANCHE SOIR		Tarte aux poireaux du chef  Camembert indiv Fruit de saison							

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	20/07/2026	Gaspacho andalou Sauté de porc* aux oignons Riz Fromage blanc nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Emincé de dinde sauce barbecue Brocolis Cantal Purée de pomme et pêche 🍷
MARDI MIDI	21/07/2026	Tarte aux fromages du chef 🍷 Sauté de bœuf sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme et poire
MARDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	22/07/2026	Asperges vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Pâtes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Petits pois Petits suisses natures Purée de pomme
JEUDI MIDI	23/07/2026	 MENU PORTUGAL Accras de morue Brandade de colin Fromage blanc nature Flan pâtissier
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Bleu Purée de pomme et pêche 🍷
VENDREDI MIDI	24/07/2026	Salade verte vinaigrette Boudin noir* Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme
SAMEDI MIDI	25/07/2026	Rillettes de thon mayonnaise Sauté de bœuf sauce tomate Pennes Fourme d'Ambert Fruit de saison
		Pizza aux fromages Tomme blanche Purée de pomme et pruneau
DIMANCHE MIDI	26/07/2026	Boisson : vin rouge ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Paella poulet Petits suisses natures Cake aux fruits rouges du chef 🍷
DIMANCHE SOIR		Tarte aux poireaux du chef 🍷 Camembert indiv Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	27/07/2026	Friand aux fromages Sauté de bœuf sauce barbecue Haricots beurre  St Nectaire Riz au lait 	Artichaut vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes Camembert indiv Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce paprika Brocolis Tomme noire Fruit de saison			
MARDI MIDI	28/07/2026	Betteraves vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Printanière de légumes Cantal Fruit de saison	Salade fraîcheur Quiche lorraine* du chef  Chèvre Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille			
MERCREDI MIDI	29/07/2026	Salade de lentilles Rôti de veau sauce basquaise Ratatouille Brie Cake aux fruits rouges du chef 	Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise du chef  Mimolette Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Tarte aux fromages Camembert indiv Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	30/07/2026	Tomates mozzarella  Cordon bleu Carottes Tomme blanche Crème dessert chocolat	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont-l'Evêque Ile flottante	A	B
JEUDI SOIR		Lasagnes ricotta et épinards Fromage blanc nature et sucre Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	31/07/2026	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de poulet Cordiale de légumes Yaourt vanille  Fruit de saison	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du Pilat Tarte au citron	A	B
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Purée de pomme et pruneau			
SAMEDI MIDI	01/08/2026	Salade mêlée vinaigrette  Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Bûche du Pilat Flan vanille nappé caramel		A	
		Pizza reine* Camembert indiv Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	02/08/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Céleri vinaigrette Choucroute* Yaourt nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	27/07/2026	Artichaut vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes Camembert indiv Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce paprika Brocolis Tomme noire Fruit de saison Salade fraîcheur
MARDI MIDI	28/07/2026	Quiche lorraine* du chef  Chèvre Purée de pomme Emincé de dinde à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Chou blanc vinaigrette Lasagnes à la bolognaise du chef  Mimolette Cake aux fruits rouges du chef  Tarte aux fromages Camembert indiv Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	30/07/2026	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont-l'Evêque Purée de pomme et pêche 
JEUDI SOIR		Lasagnes ricotta et épinards Fromage blanc nature Pêche au sirop
VENDREDI MIDI	31/07/2026	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du Pilat Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Purée de pomme et pruneau
SAMEDI MIDI	01/08/2026	Salade mêlée vinaigrette  Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Bûche du Pilat Fruit de saison
		Pizza reine* Camembert indiv Purée de pomme et poire Boisson : Bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	02/08/2026	Céleri vinaigrette Choucroute* Yaourt nature Moelleux fleur d'oranger du chef 
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	03/08/2026	Concombre vinaigrette Boeuf bourguignon Farfalles Petits suisses fruités  Eclair vanille	Betteraves vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Chou-fleur Fromage blanc nature et sucre Riz au lait	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Petits pois Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	04/08/2026	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf sauce romarin Haricots verts  Tomme noire Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef  Sauté de porc* sauce barbecue Semoule St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Cake aux légumes du soleil du chef  Brebis crème Purée de pomme et pêche 			
MERCREDI MIDI	05/08/2026	Salami* et cornichons Paëlla poisson Livarot Pomme au four	Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf sauce basquaise Röstis de pommes de terre Camembert Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Brocolis St Nectaire Fruit de saison			
JEUDI MIDI	06/08/2026	Concombre sauce fromage blanc Beignets de calamars à la romaine Purée de courgettes Yaourt nature et sucre Flan vanille nappé caramel	Roulade de volaille et cornichons Steak haché au jus Epinards au jus Bleu Cake à la vanille du chef 	A	B
JEUDI SOIR		Salade mêlée vinaigrette  Croque Monsieur* Brie Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	07/08/2026	Terrine de saumon mayonnaise Côte de porc* sauce provençale Fusilli Fourme d'Ambert Fruit de saison	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Lentilles Yaourt vanille  Pêche au sirop coupelle			
SAMEDI MIDI	08/08/2026	Salade mêlée vinaigrette  Courgettes farcies sauce tomate Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont-l'Evêque Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	09/08/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Poireaux vinaigrette Cassoulet Fromage blanc nature et sucre Cake à la carotte du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 03/08/2026	Betteraves vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Chou-fleur Fromage blanc nature Purée de pomme
LUNDI SOIR	Sauté de dinde sauce chasseur Petits pois Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI 04/08/2026	Tarte aux fromages du chef  Sauté de porc* sauce barbecue Semoule St Paulin Fruit de saison
MARDI SOIR	Cake aux légumes du soleil du chef  Brebis crème Purée de pomme et pêche 
MERCREDI MIDI 05/08/2026	Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf sauce basquaise Röstis de pommes de terre Camembert Purée de pomme et poire
MERCREDI SOIR	Cuisse de poulet au jus Brocolis St Nectaire Fruit de saison
JEUDI MIDI 06/08/2026	Roulade de volaille et cornichons Steak haché au jus Epinards au jus Bleu Cake à la vanille du chef 
JEUDI SOIR	Salade mêlée vinaigrette  Croque Monsieur* Brie Fruit de saison
 VENDREDI MIDI 07/08/2026	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane
 VENDREDI SOIR	Jambon blanc* Lentilles Yaourt nature Pêche au sirop coupelle
SAMEDI MIDI 08/08/2026	Salade mêlée vinaigrette  Courgettes farcies sauce tomate Riz Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Nuggets de poulet Petits pois Pont-l'Evêque Purée de pomme
DIMANCHE MIDI 09/08/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Poireaux vinaigrette Cassoulet Fromage blanc nature Cake à la carotte du chef 
DIMANCHE SOIR	Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	10/08/2026	Friand aux fromages Sauté de porc* sauce tandoori Haricots beurre  Yaourt arôme citron et fraise  Purée de pomme et pruneau	Concombre vinaigrette à la menthe Brandade de colin Cantal Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde au jus Chou-fleur Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	11/08/2026	Carottes râpées vinaigrette Filet de merlu sauce paprika Riz Gouda Purée de pomme et poire	Tomates vinaigrette Lasagnes ricotta et épinards du chef  Petits suisses naturels et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	12/08/2026	Maquereau à la tomate Chili con carne Riz Tomme blanche Purée de pomme et pêche 	Salade bretonne Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Carottes Yaourt arôme citron et fraise  Fruit de saison			
JEUDI MIDI	13/08/2026	Salade d'haricots rouges, maïs et tomates Sauté de veau aux oignons Brocolis  Yaourt nature et sucre Moelleux aux pommes du chef 	Saucisson sec* + cornichons Andouillette* Pommes noisettes Cantal Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Brie Crème dessert vanille			
VENDREDI MIDI	14/08/2026	Œufs durs mayonnaise Filet de colin sauce aurore Petits pois Petits suisses naturels et sucre Eclair vanille	Jambon de pays* et cornichons Hachis Parmentier Munster Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes  Livarot Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	15/08/2026	Salade coleslaw Fish and chips Farfalles Fromage blanc nature et sucre  Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Quiche lorraine* du chef  Gouda Purée de pomme et pruneau			
DIMANCHE MIDI	16/08/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses naturels et sucre Brownie du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Sauté de bœuf au jus Haricots verts Yaourt nature et sucre Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 10/08/2026	Concombre vinaigrette à la menthe Brandade de colin Cantal Purée de pomme et pruneau
LUNDI SOIR	Sauté de dinde au jus Chou-fleur 🇪🇺 Fromage blanc nature Fruit de saison Tomates vinaigrette
MARDI MIDI 11/08/2026	Lasagnes ricotta et épinards du chef 🍳 Petits suisses natures Fruit de saison
MARDI SOIR	Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Purée de pomme et pêche 🇪🇺
MERCREDI MIDI 12/08/2026	Salade bretonne Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Steak haché au jus Carottes Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI 13/08/2026	Saucisson sec* + cornichons Andouillette* Pommes noisettes Cantal Moelleux aux pommes du chef 🍳
JEUDI SOIR	Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Brie Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI 14/08/2026	Jambon de pays* et cornichons Hachis Parmentier Munster Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes 🇪🇺 Livarot Fruit de saison
SAMEDI MIDI 15/08/2026	Salade coleslaw Fish and chips Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Quiche lorraine* du chef 🍳 Gouda Purée de pomme et pruneau Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI 16/08/2026	Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures Brownie du chef 🍳
DIMANCHE SOIR	Sauté de boeuf au jus Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	17/08/2026	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la basquaise Courgettes Camembert indiv Liégeois chocolat	Tarte oignons et olives noires du chef Sauté de veau sauce au jus Farfalles Petits suisses naturels et sucre Purée de pomme et poire	A	B
		Tarte épinards et chèvre du chef St Nectaire Fruit de saison			
MARDI MIDI	18/08/2026	Tomates vinaigrette Filet de hoki sauce beurre blanc Purée de pommes de terre St Nectaire Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* au jus Julienne de légumes Chèvre Riz au lait	A	B
		Filet de poulet au jus Chou-fleur Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI SOIR		MENU AFRIQUE			
MERCREDI MIDI	19/08/2026		Samoussa de légumes Couscous poulet Semoule Fromage blanc nature et sucre Tarte noix de coco du chef Boulettes de pois chiches Epinards au jus Petits suisses naturels et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	20/08/2026	Céleri sauce bulgare Tomates farcies Riz Pont-l'Évêque Fruit de saison	Taboulé à la menthe Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt aux fruits Mousse citron	A	B
		Omelette nature Ratatouille Bûche du Pilat Purée de pomme			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	21/08/2026	Nems aux légumes Colombo de poisson Haricots verts Petits suisses naturels et sucre Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Paupiette de veau au jus Rôstis de pommes de terre Cantal Flan vanille nappé caramel	A	B
		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI SOIR					
		Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de bœuf sauce bourguignon Cordiale de légumes Munster Fruit de saison		A	
SAMEDI MIDI	22/08/2026	Quenelle nature sauce nantua Carottes Yaourt aromatisé Mousse au chocolat			
SAMEDI SOIR					
		Boisson : Bière ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Choucroute* Petits suisses aromatisés Moelleux au chocolat du chef		A	
DIMANCHE MIDI	23/08/2026				
		Tarte aux poireaux du chef Mimolette Fruit de saison			
DIMANCHE SOIR					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	17/08/2026	Tarte oignons et olives noires du chef  Sauté de veau sauce au jus Farfalles Petits suisses natures Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Tarte épinards et chèvre du chef  St Nectaire Fruit de saison
MARDI MIDI	18/08/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* au jus Julienne de légumes  Chèvreatine Fruit de saison
MARDI SOIR		Filet de poulet au jus Chou-fleur Yaourt nature Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	19/08/2026	MENU AFRIQUE  Samoussa de légumes Couscous poulet Semoule  Fromage blanc nature  Tarte noix de coco du chef 
MERCREDI SOIR		Boulettes de pois chiches  Epinards au jus Petits suisses natures Fruit de saison
JEUDI MIDI	20/08/2026	Taboulé à la menthe Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Bûche du Pilat Purée de pomme
VENDREDI MIDI	21/08/2026	Rillettes de thon mayonnaise Paupiette de veau au jus Röstis de pommes de terre Cantal Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	22/08/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Sauté de bœuf sauce bourguignon Cordiale de légumes  Munster Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Quenelle nature sauce nantua Carottes Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	23/08/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Choucroute* Petits suisses natures Moelleux au chocolat du chef 
DIMANCHE SOIR		Tarte aux poireaux du chef  Mimolette Fruit de saison

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	24/08/2026	Salade de lentilles Sauté de veau au jus Carottes  Camembert indiv Crème dessert chocolat	Artichaut vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes Tomme grise Purée de pomme et banane	A	B
		Sauté de dinde sauce diable Semoule Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	25/08/2026	Concombre vinaigrette  Filet de colin à l'estragon Printanière de légumes St Nectaire Purée de pomme et pêche 	Salade de riz Filet de poulet aux oignons Farfalles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Asperges vinaigrette Tarte chèvre, tomates et basilic du chef  St Paulin Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	26/08/2026	Tomates vinaigrette balsamique  Steak haché Petits pois Yaourt nature et sucre Gâteau basque	Salami* et cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche 	A	B
		Salade mêlée vinaigrette  Croque Monsieur* St Nectaire Purée de pomme et poire 			
JEUDI MIDI	27/08/2026	Carottes râpées vinaigrette Tajine de poulet Semoule Fourme d'ambert Fruit de saison	Rosettes* et cornichons Colin meunière Haricots beurre Mimolette Moelleux au chocolat du chef 	A	B
		Cordon bleu Farfalles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	28/08/2026	Œuf dur mayonnaise Filet de merlu à la crème Cordiale de légumes Tomme grise Crème dessert caramel	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Röstis de pommes de terre Yaourt vanille  Fruit de saison	A	B
		Nuggets de poisson Brocolis Yaourt nature et sucre Purée de pomme et pruneau			
SAMEDI MIDI	29/08/2026	Pamplemousse Merguez Farfalles Petits suisses fruités  Eclair vanille		A	
		Croq fromage Purée de pommes de terre Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	30/08/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses naturels et sucre Tarte au chocolat du chef 		A	
		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 24/08/2026	Artichaut vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes Tomme grise Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR	Sauté de dinde sauce diable Semoule Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI 25/08/2026	Salade de riz Filet de poulet aux oignons Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI SOIR	Asperges vinaigrette Tarte chèvre, tomates et basilic du chef  St Paulin Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI 26/08/2026	Salami* et cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche 
MERCREDI SOIR	Salade mêlée vinaigrette  Croque Monsieur* St Nectaire Purée de pomme et poire 
JEUDI MIDI 27/08/2026	Rosettes* et cornichons Colin meunière Haricots beurre Mimolette Moelleux au chocolat du chef 
JEUDI SOIR	Cordon bleu Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI 28/08/2026	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Röstis de pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Nuggets de poisson Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et pruneau
SAMEDI MIDI 29/08/2026	Pamplemousse Merguez Farfalles Petits suisses natures Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR	Croq fromage Purée de pommes de terre Edam Fruit de saison
DIMANCHE MIDI 30/08/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses natures 
DIMANCHE SOIR	Tarte au chocolat du chef  Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	31/08/2026	Gaspacho andalou Aiguillettes de saumon meunière Haricots verts 🇪🇺 Yaourt vanille 🇪🇺 Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux oignons 🍳 Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Riz au lait	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Chou-fleur Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	01/09/2026	Tarte aux fromages du chef 🍳 Emincé de dinde sauce barbecue Farfalles Petits suisses nature et sucre Eclair au chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* au jus Semoule St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Cake aux légumes du chef 🍳 Brebis crème Purée de pomme et pêche 🇪🇺			
MERCREDI MIDI	02/09/2026	Sardines à l'huile Sauté de veau au jus Carottes 🇪🇺 Brie Purée de pomme 🇪🇺	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce basquaise Pommes noisettes Camembert Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Ravioli de bœuf St Nectaire Fruit de saison			
JEUDI MIDI	03/09/2026	Concombre sauce bulgare 🇪🇺 Nuggets de poulet + stick de ketchup Petits pois Camembert Fruit de saison	Roulade de volaille et cornichons Saucisse de Toulouse* Lentilles Bleu Flan vanille nappé caramel	A	B
		Tarte aux poireaux Brie Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	04/09/2026	Terrine de saumon mayonnaise Courgettes farcies Riz Mimolette Fruit de saison	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Côte de porc* sauce provençale Fusilli Yaourt vanille 🇪🇺 Pêche au sirop coupelle			
SAMEDI MIDI	05/09/2026	Salade piémontaise Nuggets de poulet Petits pois Edam Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Ravioli ricotta et épinards Pont-l'Evêque Purée de pomme			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	06/09/2026	Poireaux vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Cake nature du chef 🍳		A	
DIMANCHE SOIR		Quiche aux légumes du chef 🍳 Camembert indiv Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	31/08/2026	Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux oignons  Coquillettes Fromage blanc nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Chou-fleur Yaourt nature Purée de pomme et banane
MARDI MIDI	01/09/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* au jus Semoule St Paulin Fruit de saison
MARDI SOIR		Cake aux légumes du chef  Brebis crème Purée de pomme et pêche 
MERCREDI MIDI	02/09/2026	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce basquaise Pommes noisettes Camembert Purée de pomme 
MERCREDI SOIR		Ravioli de bœuf St Nectaire Fruit de saison
JEUDI MIDI	03/09/2026	Roulade de volaille et cornichons Saucisse de Toulouse* Lentilles Bleu Fruit de saison
		Tarte aux poireaux Brie Fruit de saison
VENDREDI MIDI	04/09/2026	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane
VENDREDI SOIR		Côte de porc* sauce provençale Fusilli Yaourt nature Pêche au sirop coupelle
SAMEDI MIDI	05/09/2026	Salade piémontaise Nuggets de poulet Petits pois  Edam Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Ravioli ricotta et épinards Pont-l'Evêque Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	06/09/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Poireaux vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature Cake nature du chef 
DIMANCHE SOIR		Quiche aux légumes du chef  Camembert indiv Fruit de saison