

# Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 3 Août	Mardi 4 Août	Mercredi 5 Août	Jeudi 6 Août	Vendredi 7 Août	Samedi 8 Août	Dimanche 9 Août
DEJEUNER	<p>SALADE HARICOT VERT ET OIGNON</p> <p>SAUTE DE POULET AIGREDOUCE RIZ THAI</p> <p>HARICOT VERT PERSILLE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON BEURRE —</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PAIN DE MIE —</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF</p> <p>BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE</p> <p>POTATOES WEDGE</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>CREME DESSERT A LA VANILLE</p> <p>DUO DE CHOUX ET BROCOLIS</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>CORDON BLEU S/PORC</p> <p>POEELE DE MINI PENNE</p> <p>TOMATE COURGETTE ET EMMENTAL</p> <p>BRUGNON JAUNE 130G</p> <p>COURGETTE BECHAMEL</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC</p> <p>PILON DE POULET</p> <p>MARINE TEXANE</p> <p>HARICOTS PLATS</p> <p>PERSILLES</p> <p>BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>TORTELLINI RICOTTA</p> <p>EPINARD CREME BASILIC</p> <p>BANANE</p> <p>RATATOUILLE</p>	<p>SALADE CREVETTE</p> <p>PAMPLEMOUSSE AVOCAT</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TARTARE</p> <p>SEMOULE</p> <p>MOUSSE AU CITRON</p> <p>EPINARD A LA CREME</p>	<p>SALADE ENDIVE</p> <p>CROUTON BLEU</p> <p>BOUDIN NOIR AUX POMMES</p> <p>ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON</p> <p>BROCOLIS BECHAMEL</p>

## DINER

FEUILLETE JARDINIÈRE  
ESCALOPE DE PORC AU  
COCA COLA  
PUREE DE COURGETTE  
PETIT LOUIS  
ABRICOT AU SIROP  
MACARONI AU BEURRE

PIZZA AU CHORIZO ET  
POIVRONS MAISON  
BROCHETTE DE POISSON  
PANE  
EPINARD A LA CREME  
BANANE  
PUREE DE POMME DE  
TERRE

SALADE PIEMONTAISE AU  
THON  
OEUFS MOLLETS  
RATATOUILLE  
PETIT SUISSE AROMATISE  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUFS  
POLENTA

BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
PAUPIETTE DE VEAU AUX  
CHAMPIGNONS  
PUREE DE PATATE  
DOUCE  
CANTAL  
MELON JAUNE  
BROCOLIS PERSILLES

SALADE DE BLE THON  
POIVRON  
MERGUEZ ET  
CHIPOLATAS  
CAROTTE VICHY  
LIEGEOIS AU CAFE  
PETIT BEURRE LU  
COQUILLETTE AU  
FROMAGE

CONCOMBRE A LA  
CIBOULETTE  
FLAMMEKUECHE  
SALADE VERTE  
SALADE DE FRUITS MIXES  
GAUFRETTE FOURREE A  
LA VANILLE  
HARICOT BEURRE  
PERSILLE

TABOULE  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
TOMATE PROVENCALE  
YAOURT A LA GRECQUE  
SPAGHETTI NATURE

# Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 10 Août	Mardi 11 Août	Mercredi 12 Août	Jeudi 13 Août	Vendredi 14 Août	Samedi 15 Août	Dimanche 16 Août
DEJEUNER	CHOUX FLEUR	AVOCAT MAYONNAISE	CAROTTE RAPEE MAISON	CONCOMBRE A LA	GASPACHO DE TOMATE	MELON JAUNE	SALADE DE GESIERS
	VINAIGRETTE	JAMBON BRAISE	CAROTTE RAPEE	CIBOULETTE	FILET DE COLIN FROID A	TARTE PROVENCALE ET A	HACHIS PARMENTIER
	COUSCOUS	BROCOLIS BECHAMEL	STEAK HACHE DE BOEUF	SAUCISSE GRILLEE	LA MAYONNAISE	LA MOZZARELLA	MAISON
	SEMOULE POUR	SEMOULE AU LAIT S/LIT	BOULETTE DE BOEUF A	PETITS POIS A LA	POMME DE TERRE	SALADE VERTE	GOUDA
	COUSCOUS	CARAMEL POT 100G	LA NAPOLITAINE	PAYSANNE	VAPEUR	RIZ AU LAIT	GATEAU BASQUE A LA
	HARICOT VERT PERSILLE	RIZ THAI	FRITES FRAICHES	TARTARE AIL ET FINES	CAMEMBERT	POMMES DE TERRE	CREME
	ASSORTIMENT DE	—	FRITE AU FOUR	HERBES	SALADE DE FRUITS MIXES	SAUTEES	AUBERGINE GRILLEE
	FROMAGES		PRUNE ROUGE	TARTE A LA POMME ET A	CHOUX FLEUR PERSILLE		
	MELON		HARICOTS PLATS	LA RHUBARBE			
	BEURRE		PERSILLES	CAROTTE VICHY			
	EMMENTAL RAPE		PUREE DE POMME DE				
	PAIN DE MIE		TERRE				
	FRUIT DE SAISON						
	COMPLEMENT LAITAGE						
	NATURE						
	SAMOS						

DINER

QUICHE LORRAINE  
DUO DE LEGUMES  
FARCIS  
SALADE VERTE  
BANANE  
MACARONI AU BEURRE

SALADE ENDIVE NOIX  
BROCHETTE DE POULET  
MEDINA  
TORTI TRICOLORE AU  
FROMAGE  
SAINT PAULIN  
ABRICOT  
RATATOUILLE

SALADE DE TOMATE AU  
BASILIC  
CAKE TOMATE CHEVRE  
PESTO BASILIC  
LAITUE  
YAOURT AU CITRON  
COQUILLETTE AU  
FROMAGE

SALADE PIEMONTAISE  
NUGGETS DE POULET  
PLEIN FILET  
GRATIN DE COURGETTES  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUFS  
PUREE DE POMME DE  
TERRE

MACEDOINE DE  
LEGUMES  
PAUPIETTE DE VEAU AU  
ROMARIN  
EPINARD A LA CREME  
VELOUTE FRUITS  
FARFALLE AU FROMAGE

SALADE RADIS  
CONCOMBRE  
ESCALOPE DE POULET  
NORMANDE  
POLENTA  
CANTAL  
BRUGNON JAUNE 130G  
COURGETTES PERSILLEES

CROISSANT AU JAMBON  
ET AU FROMAGE  
FILET DE COLIN  
MEUNIERE  
PUREE DE CAROTTES  
BANANE  
TORTIS AU BEURRE

# Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août	Samedi 22 Août	Dimanche 23 Août
DEJEUNER	SALADE MAROCAINE	CONCOMBRE FETA ET	SALADE DE LENTILLES	LAITUE	SALAMI DANOIS	SALADE DE RIZ THON	SALADE AU CHEVRE ET
	CUISSE DE POULET A LA	OLIVE	ESCALOPE DE DINDE A	HAMBURGER MAISON	CROUSTILLANT AU	TOMATE OEUF DUR	AU MIEL
	MOUTARDE A	CALAMAR A	LA VIENNOISE	CHEESBURGER	FROMAGE	ESCALOPE DE PORC	BLANQUETTE DE VEAU
	L'ANCIENNE	L'AMERICAINE	HARICOT VERT PERSILLE	POTATOES WEDGE	SPAGHETTI TOMATE	SUZANNE	POLENTA
	RATATOUILLE	RIZ THAI	BROWNIES CHOCOLAT	POMMES NOISETTE	RAISIN BLANC	SALSIFIS PERSILLES	BLEU
	NOUILLES AU BEURRE ET	FROMAGE BLANC AUX	CREME ANGLAISE A LA	LIEGEOIS A LA VANILLE	COURGETTES PERSILLEES	BANANE	FLAN PATISSIER
	AU FROMAGE	FRUITS	VANILLE	CARAMEL		GNOCCHI AU FROMAGE	TOMATE PROVENCALE
	ASSORTIMENT DE	BROCOLIS PERSILLES	PUREE DE POMME DE	FONDUE DE POIREAUX			
	FROMAGES		TERRE				
	ABRICOT						
	BEURRE						
	EMMENTAL RAPE						
	PAIN DE MIE						
	FRUIT DE SAISON						
COMPLEMENT LAITAGE							
NATURE							

DINER

CHAMPIGNON A LA  
GRECQUE  
JAMBON BLANC  
PUREE DE POMME DE  
TERRE  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
GRATIN DE COURGETTES  
—

MOUSSE DE CANARD  
AIGUILLETTE DE BLE ET  
CAROTTES PANEE  
PUREE DE CAROTTES  
NECTARINE  
GAUFRETTE FOURREE A  
LA VANILLE  
MACARONI AU FROMAGE

MELON JAUNE  
QUICHE LORRAINE  
SALADE VERTE  
PETIT SUISSE AROMATISE  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUFS  
AUBERGINE GRILLEE

TABOULE  
OEUF MOLLET  
FLORENTINE  
CAMEMBERT  
PASTEQUE  
FARFALLE NATURE

BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
SALADE NICOISE  
TARTARE AIL ET FINES  
HERBES  
MELON VERT D'ESPAGNE

TOMATE MOZZARELLA ET  
BASILIC  
BROCHETTE DE POULET  
MEDINA  
POMME DE TERRE  
VAPEUR  
CREME AUX OEUFS ET AU  
CAMEL  
HARICOTS PLATS  
PERSILLES

PAMPLEMOUSSE  
CROQUE MONSIEUR AU  
JAMBON  
COURGETTES PERSILLEES  
YAOURT NATURE

# Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 24 Août	Mardi 25 Août	Mercredi 26 Août	Jeudi 27 Août	Vendredi 28 Août	Samedi 29 Août	Dimanche 30 Août
DEJEUNER	SALADE H VERT MAIS	TOMATE MOZZARELLA ET	OEUF MIMOSA	LAITUE	SALADE DE NEMS	BETTERAVE AUX	SALADE DE CAMEMBERT
	THON OEUF	BASILIC	PENNE PORTO VECCHIO	STEAK HACHE DE BOEUF	PORC AU CAMEL	ECHALOTES	FRIT
	ROUGAIL DE SAUCISSE	ROTI DE DINDE FROID A	AU THON	BOULETTE DE BOEUF A	RIZ CANTONNAIS	BROCHETTE DE POISSON	TAGINE DE POULET
	ENTIERE TOULOUSE	LA MOUTARDE	CHAVROUX	LA NAPOLITAINE	PETIT SUISSE AROMATISE	PANE	MADRAS
	RIZ THAI	PUREE DE CAROTTES	MELON VERT D'ESPAGNE	FRITES FRAICHES	CAROTTE VICHY	PUREE DE PATATE	SEMOULE AUX AMANDES
	RATATOUILLE	MILLE-FEUILLE	POEELE DE FOND	FRITE AU FOUR		DOUCE	ET AUX RAISINS
	ASSORTIMENT DE	CREME ANGLAISE A LA	D'ARTICHAUT	ILE FLOTANTE		LIEGEOIS AU CAFE	TARTE AU CITRON
	FROMAGES	VANILLE		PUREE DE POMME DE		BROCOLIS PERSILLES	NAVET A L'ANCIENNE
	PASTEQUE	COMPOTE POMME/POIRE		TERRE			
	EMMENTAL RAPE	—		HARICOTS PLATS			
	PAIN DE MIE	POMME DE TERRE		PERSILLES			
	SAMOS	VAPEUR					
	—						
	FRUIT DE SAISON						
BEURRE							

## DINER

TABOULE  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
HARICOT VERT PERSILLE  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT  
PETIT BEURRE LU  
TORTIS AU BEURRE

ASPERGE BLANCHE  
QUICHE LORRAINE  
SALADE VERTE  
ABRICOT  
COURGETTE BECHAMEL

PIZZA JAMBON FROMAGE  
MAISON  
PILON DE POULET  
MARINE TEXANE  
ENDIVES BRAISEES AU  
MIEL  
VELOUTE FRUITS  
PUREE DE POMME DE  
TERRE

SALADE DE LENTILLES  
OMELETTE AUX OIGNONS  
COURGETTE A LA VACHE  
QUI RIT  
BRUGNON JAUNE 130G  
NOUILLES AU BEURRE ET  
AU FROMAGE

SALADE POMMES DE  
TERRE HARICOTS VERT  
THON  
FILET DE COLIN FROID A  
LA MAYONNAISE  
RATATOUILLE  
BLEU  
BANANE  
POLENTA

CROISSANT AU JAMBON  
ET AU FROMAGE  
PAUPIETTE DE VEAU  
FACON BLANQUETTE  
SALSIFIS PERSILLES  
NECTARINE  
MACARONI AU BEURRE

SALADE FARFALLES  
SURIMI FROMAGE BLANC  
CURRY  
CORDON BLEU S/PORC  
EPINARD A LA CREME  
COMPOTE PECHE  
GAUFRETTE FOURREE A  
LA VANILLE  
PUREE DE POMME DE  
TERRE