

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : COMMUNS

	Jeudi 2 Juil.	Vendredi 3 Juil.	Samedi 4 Juil.	Dimanche 5 Juil.
DEJEUNER	SALADE SURIMI ET TOMATES SAUTE DE PORC AUX OIGNONS ET AUX CAROTTES HARICOT BLANC BANANE	BATAVIA AU BLEU MOULE MARINIERE FRITES FRAICHES NECTARINE	MACEDOINE DE LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU AU ROMARIN SALSIFIS PERSILLES PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	MELON JAUNE ESCALOPE DE POULET A LA BASQUAISE TORTI TRICOLERE AU BEURRE RELIGIEUSE AU CAFE

DINER

POTAGE DE LEGUMES
OEUF DUR
GRATIN DE COURGETTES BECHAMEL
PETIT SUISSE NATURE

POTAGE DE LEGUMES
PIZZA ROYALE
PUREE DE CELERI
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE DINDE AUX OIGNONS
PUREE DE PATATE DOUCE
MELON VERT D'ESPAGNE

POTAGE DE LEGUMES
JAMBON DE PAYS
CORDIALE DE LEGUMES
YAOURT A LA GRECQUE

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 6 Juil.	Mardi 7 Juil.	Mercredi 8 Juil.	Jeudi 9 Juil.	Vendredi 10 Juil.	Samedi 11 Juil.	Dimanche 12 Juil.
DEJEUNER	<p>SALADE DE POIS CHICHES STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE COURGETTES PERSILLEES ASSORTIMENT DE FROMAGES MARS GLACE</p>	<p>SALADE RADIS CHAMPIGNON FRAIS ESCALOPE DE PORC MIEL MOUTARDE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE NECTARINE</p>	<p>LAITUE AUX CROUTONS ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX BEIGNET DE CHOU FLEUR FLAN AUX OEUFS MAISON</p>	<p>BETTERAVE NATURE BLANQUETTE DE VEAU POMME VAPEUR MAISON ABRICOT</p>	<p>FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE JULIENNE DE LEGUMES SEMOULE AU LAIT MAISON</p>	<p>SALADE DE TOMATE ET POUSSE DE SOJA MERGUEZ ET CHIPOLATAS LENTILLE VERTE BANANE</p>	<p>MELON JAUNE ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOT VERT PERSILLE TARTE AUX FRAISES</p>

DINER

POTAGE AU POTIRON
QUICHE OIGNON MAISON
CHAVROUX
COCKTAIL DE FRUITS AU
SIROP

POTAGE DE LEGUMES
PILON DE POULET
MARINE TEXANE
PIPERADE
PARIS BREST

POTAGE TOMATE
VERMICELLE
MORTADELLE
NOUILLES AU BEURRE ET
AU FROMAGE
POIRE D'ETE

VELOUTE A LA CAROTTE
OMELETTE NATURE
TIAN DE LEGUMES
CREME DESSERT A LA
VANILLE

POTAGE POULE
VERMICELLE
DUO DE LEGUMES
FARCIS
CHANTENEIGE
POMME ROUGE

VELOUTE A LA
PROVENCALE
SALADE SURIMI
CAROTTE RONDELLE
VAPEUR
FROMAGE BLANC ET
OREILLONS D'ABRICOT

VELOUTE AUX 7 LEGUMES
ROTI DE PORC AU JUS
FARFALLE NATURE
COMPOTE POMME
PASSION

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 13 Juil.	Mardi 14 Juil.	Mercredi 15 Juil.	Jeudi 16 Juil.	Vendredi 17 Juil.	Samedi 18 Juil.	Dimanche 19 Juil.
DEJEUNER	<p>SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER JAMBON BRAISE PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES YAOURT A LA GRECQUE VANILLE</p>	<p>SALADE OEUF TOMATE THON POMME DE TERRE SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE MACARONI AU BEURRE FRAISE</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON POITRINE DE VEAU FARCIE CHOUX FLEUR PERSILLE CHEESECAKE</p>	<p>SALADE DE TOMATE TOURNEDOS DE BOEUF FRITES FRAICHES BANANE</p>	<p>MELON JAUNE PAELLA VALENCIANA CREME SPECULOOS</p>	<p>TOMATE OLIVE NOIRE CROUTON ANCHOIS CATALANE CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS CONFITS POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE</p>	<p>ASPERGE VERTE ROTI DE PORC AU JUS TOMATE PROVENCALE FONDANT AU CHOCOLAT</p>

DINER

VELOUTE A LA CAROTTE
 FILET DE COLIN SAUCE
 TARTARE
 POMME VAPEUR MAISON
 ABRICOT

VELOUTE DE LEGUMES ET
 DE TOMATE
 OEUF DUR SAUCE
 AURORE
 CHAMPIGNONS BRUN
 BIO DE MADIRAN SAUTES
 CREME DESSERT AU
 PRALINE

POTAGE DE LEGUMES
 TARTE AUX COURGETTES
 ET CHEVRE
 TARTARE AIL ET FINES
 HERBES
 POMME JAUNE

POTAGE POULE
 VERMICELLE
 ESCALOPE DE POULET A
 LA CREME
 COURGETTES PERSILLEES
 PETIT SUISSSE AROMATISE

POTAGE AU POTIRON
 OEUF BROUILLE
 TIAN DE LEGUMES
 COMPOTE POMME/POIRE

VELOUTE A LA
 PROVENCALE
 SAUCE CARBONARA
 SPAGHETTI AU FROMAGE
 ABRICOT

VELOUTE DE
 CHAMPIGNONS
 BOULETTE DE BOEUF A
 LA NAPOLITAINE
 ECRASE DE POMME DE
 TERRE A L AIL ET
 CIBOULETTE
 POIRE AU SIROP

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 20 Juil.	Mardi 21 Juil.	Mercredi 22 Juil.	Jeudi 23 Juil.	Vendredi 24 Juil.	Samedi 25 Juil.	Dimanche 26 Juil.
DEJEUNER	PATE DE CAMPAGNE ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE FARFALLE NATURE ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME AUX OEUFS ET AU CARMEL	MELON JAUNE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE SAUTEES YAOURT NATURE	BATAVIA AU BLEU ESCALOPE DE PORC AUX CHAMPIGNONS RATATOUILLE BABA AU RHUM MAISON S /ALCOOL	SALADE DE TOMATE SOJA CONCOMBRE COUSCOUS SEMOULE BANANE	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ET AVOCAT MOULE MARINIERE POMME VAPEUR MAISON ILE FLOTANTE	BETTERAVE A L'ORANGE SAUCISSE GRILLEE FLAGEOLETS POIRE D'ETE	MELON JAUNE CUISSE DE CANETTE AU JUS AUBERGINE GRILLEE FRAICHE CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES BANDE 800G PPE SUR

DINER

VELOUTE A LA CAROTTE
TARTE AU FROMAGE
HARICOT VERT PERSILLE
KIWI

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE MAQUEREAU AU
VIN BLANC
RIZ NATURE
ABRICOT

VELOUTE AUX 7 LEGUMES
AIGUILLETTE DE POULET
RIZ PILAFF
FRAISE

POTAGE POULE
VERMICELLE
GALANTINE DE VOLAILLE
EPINARD NATURE
MARS GLACE

VELOUTE A LA
PROVENCALE
PALERON DE BOEUF A LA
PROVENCALE
CAROTTE RONDELLE
VAPEUR
POIREAUX BRAISES
POMME JAUNE

VELOUTE D'ASPERGES
OEUF DUR SAUCE
AURORE
COTE DE BLETTE AUX
GRATIN
LIEGEOIS AU CAFE

VELOUTE DE
CHAMPIGNONS
JAMBON BLANC
PUREE DE POMME DE
TERRE
COMPOTE DE POMME
ANANAS

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 27 Juil.	Mardi 28 Juil.	Mercredi 29 Juil.	Jeudi 30 Juil.	Vendredi 31 Juil.	Samedi 1 Août	Dimanche 2 Août
DEJEUNER	<p>CELERI REMOULADE PALETTE DE PORC A LA DIABLE ENDIVES BRAISEES ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME BRULEE MAISON</p>	<p>SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER CASSOULET DE TOULOUSE MELON VERT D'ESPAGNE</p>	<p>FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC ROTI DE PORC FRAIS AU JUS COURGETTES FRAICHES PERSILLEES GATEAU BASQUE A LA CREME</p>	<p>SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS Tournedos de boeuf FRITES FRAICHES PASTÈQUE</p>	<p>SALADE DE TOMATE ET OLIVES FILET DE COLIN SAUCE CITRON CHAMPIGNONS BRUN BIO DE MADIRAN SAUTES RIZ AU LAIT MAISON</p>	<p>MELON JAUNE SAUTE DE VEAU AU CITRON SEMOULE PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>SALADE BALTIQUE SUPREME DE PINTADE A LA BASQUAISE TAGLIATELLE COUPE PECHE MELBA GLACEE</p>

DINER

POTAGE DE LEGUMES
FLAN DE LEGUMES
FARFALLE AU FROMAGE
PRUNEAUX AU SIROP

POTAGE POULE
VERMICELLE
ROTI DE VEAU FROID
CORDIALE DE LEGUMES
COMPOTE DE POMME
ANANAS

POTAGE DE LEGUMES
TARTE PROVENCE ET A
LA MOZZARELLA
PUREE DE COURGETTE
BANANE

POTAGE DE LEGUMES
ESCALOPE DE POULET A
LA CREME
TIAN DE LEGUMES
CONE GLACE VANILLE
CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE POMME DE
TERRE OIGNON
BLEU
POIRE D'ETE

POTAGE DE LEGUMES
SAUCISSON A L AIL
BROCOLIS PERSILLES
PECHE AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
CREPE AU JAMBON ET AU
FROMAGE
HARICOT BEURRE
PERSILLE
ABRICOT

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE 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	SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS CAROTTE VICHY ASSORTIMENT DE FROMAGES FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISE	SALADE VERTE AVOCAT CONCOMBRE STEAK HACHE DE BOEUF GRATIN DE POMME DE TERRE NECTARINE	MELON JAUNE ROTI DE PORC FRAIS AU JUS TOMATE PROVENCALE SEMOULE AU LAIT MAISON	PATE DE CAMPAGNE TAGINE DE MOUTON AUX OLIVES VERTES COURGETTE A LA PROVENCALE TARTE AUX POMMES	SALADE TOMATE THON FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE POMME VAPEUR MAISON PASTIQUE	MELON JAUNE SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POELEE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	AVOCAT AUX CREVETTES, CITRON, MENTHE JOUE DE PORC AU COLOMBO RIZ THAI TIRAMISU SPECULOOS

DINER

POTAGE DE LEGUMES
OEUF BROUILLE
PUREE DE POIS CASSE
MELON JAUNE

SOUPE DE POISSON
JAMBON BLANC
ENDIVES BRAISEES
TWIX GLACEE

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE COLIN
MEUNIERE
SPAGHETTI NATURE
PRUNE ROUGE

POTAGE DE LEGUMES
EMINCE DE DINDE A
L'ESTRAGON
PRINTANIERE DE
LEGUME
YAOURT A LA GRECQUE

POTAGE DE LEGUMES
DUO DE LEGUMES
FARCIS
SAMOS
COMPOTE PECHE

POTAGE DE LEGUMES
BROCHETTE DE POULET
MEDINA
MACARONI AU BEURRE
PECHE AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE BOEUF FROID
MAYONNAISE
HARICOT VERT PERSILLE
BANANE

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE 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	<p>SAUCISSON BEURRE CORNICHON ESCALOPE DE POULET A LA CREME PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES SUNDAY CARMEL</p>	<p>SALADE PALMIER ET TOMATE TOURNEDOS DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE ABRICOT</p>	<p>MELON JAUNE MOUSSAKA MAISON CHOU A LA CHANTILLY</p>	<p>SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR ESCALOPE DE PORC SUZANNE HARICOT BEURRE PERSILLE CREME AUX OEUFS ET AU CARMEL</p>	<p>BETTERAVE AUX ECHALOTES FILET DE POISSON A LA PROVENCALE COQUILLETTE AU FROMAGE PASTIQUE</p>	<p>SALADE VERTE SOJA SAUCISSE GRILLEE LENTILLE VERTE PECHE</p>	<p>MELON JAMBON DE PAYS ROTI DE VEAU A LA CREME POMME DE TERRE CUBE RISSOLEE TARTE AU CHOCOLAT GOURMANDE</p>

DINER

POTAGE POULE
VERMICELLE
ACCRAS DE MORUE
TIAN DE LEGUMES
POIRE AU SIROP
MADELEINE CLOCHE AUX
OEUFS

POTAGE DE LEGUMES
DUO DE LEGUMES
FARCIS
YAOURT NATURE
COMPOTE DE POMME
ANANAS

POTAGE DE LEGUMES
JAMBON BRAISE
NOUILLES AU BEURRE ET
AU FROMAGE
BANANE

POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE DINDE FROID A
LA MAYONNAISE
PUREE DE POMME DE
TERRE
NECTARINE

POTAGE DE LEGUMES
OMELETTE AU FROMAGE
EPINARD A LA CREME
CONE GLACE VANILLE
CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
ESCALOPE DE POULET
AUX CHAMPIGNONS
PUREE DE BUTTERNUT
CREME DESSERT AU
PRALINE

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE MAQUEREAU AU
VIN BLANC
SALADE ENDIVE OEUF
THON OLIVE
YAOURT SUCRE AUX
FRUITS

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE 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	<p>SALADE MEXICAINE PALETTE DE PORC A LA DIABLE PIPERADE ASSORTIMENT DE FROMAGES FAISSELLE 40%MG</p>	<p>SARDINE A L'HUILE SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES SEMOULE MELON JAUNE</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC CUISSE DE POULET GRILLEE HARICOT VERT PERSILLE ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTE RAPEE AU CHEVRE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES KIWI</p>	<p>MELON JAUNE FILET DE COLIN GRILLE A LA NICOISE MACARONI AU BEURRE FLAN AUX OEUFES MAISON</p>	<p>SALADE VERTE AVOCAT CONCOMBRE ROTI DE PORC AU JUS TOMATE PROVENCALE BANANE</p>	<p>OEUF MIMOSA SAUTE DE CANARD A L'ORANGE POMME GRENAILLE AU THYM GLACE CAFE LIEGOIS</p>

DINER

POTAGE DE LEGUMES
OEUF BROUILLE
RIZ PILAFF AU
CHAMPIGNON
PRUNE ROUGE

POTAGE DE LEGUMES
SAUCISSE DE
STRASBOURG
CAROTTE A LA CREME
CREME DESSERT
CARMEL

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE COLIN
MEUNIERE
FARFALLE NATURE
PASTEQUE

POTAGE DE LEGUMES
JAMBON BLANC
COURGETTES FRAICHES
PERSILLEES
MARS GLACE

POTAGE DE LEGUMES
TARTE AUX COURGETTES
ET CHEVRE
CAMEMBERT
RAISIN NOIR

POTAGE DE LEGUMES
GALANTINE DE VOLAILLE
PRINTANIERE DE
LEGUME
YAOURT AU CITRON

POTAGE POULE
VERMICELLE
ROTI DE BOEUF FROID
MAYONNAISE
POEELE DE FOND
D'ARTICHAUT
MELON VERT D'ESPAGNE

Menus du jeudi 2 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE 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	<p>SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER OSSO BUCCO DE VEAU SPAGHETTI NATURE ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT</p>	<p>SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE POULET A LA CREME AUBERGINE GRILLEE FRAICHE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX MAISON</p>	<p>MELON JAUNE TOURNEDOS DE BOEUF POMME BOULANGERE TWIX GLACEE</p>	<p>SALADE SURIMI ET TOMATES SAUTE DE PORC AUX OIGNONS ET AUX CAROTTES HARICOT BLANC BANANE</p>	<p>BATAVIA AU BLEU MOULE MARINIERE FRITES FRAICHES NECTARINE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU AU ROMARIN SALSIFIS PERSILLES PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>MELON JAUNE ESCALOPE DE POULET A LA BASQUAISE TORTI TRICOLORE AU BEURRE RELIGIEUSE AU CAFE</p>

DINER

POTAGE DE LEGUMES
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
HARICOT BEURRE
PERSILLE
FROMAGE BLANC A LA
CONFITURE D'ABRICOT

POTAGE DE LEGUMES
RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS ET
CHORIZO
SAINT MORET NATURE
PASTEQUE

POTAGE POULE
VERMICELLE
FLAN AU FROMAGE
MAISON
ENDIVES BRAISEES
COMPOTE POMME/POIRE

POTAGE DE LEGUMES
OEUF DUR
GRATIN DE COURGETTES
BECHAMEL
PETIT SUISSE NATURE

POTAGE DE LEGUMES
PIZZA ROYALE
PUREE DE CELERI
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE DINDE AUX
OIGNONS
PUREE DE PATATE
DOUCE
MELON VERT D'ESPAGNE

POTAGE DE LEGUMES
JAMBON DE PAYS
CORDIALE DE LEGUMES
YAOURT A LA GRECQUE