

# 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	LAITUE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE POTATOES WEDGE LIEGEOIS A LA VANILLE CARAMEL	SALAMI DANOIS FILET DE SAUMON FRAIS PENNE AU GRATIN FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR ROTI DE PORC AU JUS SALSIFIS PERSILLES FRUIT DE SAISON	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL BLANQUETTE DE VEAU RIZ PRINTANIER TROPEZIENNE

DINER

VELOUTE DE COURGETTE ET POMME DE  
TERRE  
OEUF MOLLET FLORENTINE  
CAMEMBERT  
FRUIT DE SAISON

GASPACHO DE TOMATE  
BOULETTE D'AGNEAU CREME DE  
CHAMPIGNONS  
SEMOULE  
TARTARE AIL ET FINES HERBES

POTAGE AU POTIRON  
BROCHETTE DE POULET MEDINA  
POMME DE TERRE VAPEUR  
CREME AUX OEUFS ET AU CARMEL

VELOUTE A LA PROVENCALE  
CROQUE MONSIEUR AU JAMBON  
COURGETTES PERSILLEES  
YAOURT NATURE

# 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	SALADE H VERT MAIS THON OEUF ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI FRUIT DE SAISON	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC ROTI DE DINDE FROID A LA MOUTARDE PUREE DE POMME DE TERRE MILLE-FEUILLE CREME ANGLAISE A LA VANILLE	OEUF MIMOSA PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON COURGETTES PERSILLEES FRUIT DE SAISON	LAITUE STEAK DE BOEUF FRAIS FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR ILE FLOTANTE	SALADE DE NEMS FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE RATATOUILLE PETIT SUISSE AROMATISE	TABOULE BROCHETTE DE POISSON PANE PUREE DE PATATE DOUCE LIEGEOIS AU CAFE	MOUSSE DE CANARD TAGINE DE POULET MADRAS SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS TARTE AU CITRON

DINER

SOUPE DE POISSON  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
HARICOT VERT PERSILLE  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
CANNELONI BOLOGNAISE  
SALADE VERTE  
FRUIT DE SAISON

GASPACHO DE TOMATE  
PILON DE POULET  
MARINE TEXANE  
ENDIVES BRAISEES AU  
MIEL  
VELOUTE FRUUX

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
OMELETTE A LA  
BASQUAISE  
SALADE VERTE  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE A LA CAROTTE  
PORC AU CAMEL  
RIZ THAI  
FRUIT DE SAISON

SOUPE POIREAUX  
POMME DE TERRE  
PAUPIETTE DE VEAU  
FACON BLANQUETTE  
SALSIFIS PERSILLES  
—

VELOUTE DE LEGUMES ET  
DE TOMATE  
CORDON BLEU S/PORC  
EPINARD A LA CREME  
COMPOTE PECHE

## 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	SALADE COLESLAW BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE COQUILLETTE AU BEURRE ASSORTIMENT DE FROMAGES	SALADE TOMATE THON OEUF MAIS HACHIS PARMENTIER DE BŒUF SALADE VERTE COMPOTE POMME ALLEGEE	MORTADELLE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON BROCOLIS PERSILLES FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE BROCHETTE DE POULET MEDINA HARICOT VERT PERSILLE BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	CAROTTE RAPEE MAISON FILET DE COLIN A LA BORDELAISE HARICOTS PLATS PERSILLES CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE PALMIER BLEU PAMPLEMOUSSE SAUTE DE POULET AU CURRY POMME DAUPHINE YAOURT AU CITRON	CHAMPIGNON A LA GRECQUE FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR HARICOT BEURRE PERSILLE PARIS BREST CREME DESSERT AU PRALINE

DINER

VELOUTE D'ASPERGES  
JAMBON BRAISE  
COURGETTE BECHAMEL  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG

GASPACHO DE TOMATE  
CUISSÉ DE POULET  
GRILLÉE  
RATATOUILLE  
SAINT PAULIN

POTAGE AU POTIRON  
ŒUFS MOLLETS  
EPINARD A LA CREME  
MOUSSE AU CHOCOLAT

VELOUTE DE COURGETTE  
ET POMME DE TERRE  
SAUCE BOLOGNAISE AU  
BOEUF  
PENNE AU FROMAGE  
ASSORTIMENT DE  
FROMAGES

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
SAUCISSE GRILLÉE  
POELEE DE POMME DE  
TERRE FOND ARTICHAUT  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
MERGUEZ  
PUREE DE CAROTTES  
EDAM  
FRUIT DE SAISON

SOUPE DE POISSON  
PIZZA AU CHORIZO ET  
POIVRONS MAISON  
RAVIOLIS DE BOEUF  
SAUCE TOMATE  
SALADE VERTE  
PETIT SUISSE NATURE

# 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	<p>SALADE HARICOT VERT ET OIGNON</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF</p> <p>FRAIS SAUCE AU POIVRE</p> <p>PUREE DE POMME DE TERRE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON</p> <p>SAUTE DE POULET</p> <p>AIGREDOUCE</p> <p>RIZ THAI</p> <p>CREME DESSERT A LA VANILLE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>CORDON BLEU S/PORC</p> <p>FARFALLE AU PESTO ET PARMESAN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC</p> <p>SAUCISSE GRILLEE</p> <p>HARICOTS PLATS</p> <p>PERSILLES</p> <p>BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TARTARE</p> <p>Frites Fraîches</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ENDIVE</p> <p>CROUTON BLEU</p> <p>TORTELLINI RICOTTA</p> <p>EPINARD A LA SAUCE</p> <p>TOMATE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MOUSSE AU CITRON</p>	<p>SALADE VERTE AVOCAT</p> <p>CREVETTE ORANGE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>BROCOLIS BECHAMEL</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>PARIS BREST</p>

DINER

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
ESCALOPE DE PORC AU  
JUS  
COURGETTES PERSILLEES  
ABRICOT AU SIROP

GASPACHO DE TOMATE  
BROCHETTE DE POISSON  
PANE  
EPINARD A LA CREME  
FRUIT DE SAISON

POTAGE AU POTIRON  
BOULETTE D'AGNEAU A  
LA MAROCAINE  
POLENTA  
PETIT SUISSE AROMATISE

SOUPE DE POISSON  
ROTI DE DINDE FROID A  
LA MOUTARDE  
CAROTTE VICHY  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
ESCALOPE DE DINDE A  
LA VIENNOISE  
HARICOT VERT PERSILLE  
LIEGEOIS AU CAFE

VELOUTE D'ASPERGES  
FLAMMEKUECHE  
SALADE VERTE  
SALADE DE FRUITS  
EXOTIQUES

VELOUTE DE COURGETTE  
ET POMME DE TERRE  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
COQUILLETTE AU  
BEURRE  
TOMATE PROVENCALE  
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 27 Juil.	Mardi 28 Juil.	Mercredi 29 Juil.	Jeudi 30 Juil.	Vendredi 31 Juil.	Samedi 1 Août	Dimanche 2 Août
DEJEUNER	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE COUSCOUS SEMOULE ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAROTTE RAPEE MAISON JAMBON BRAISE RIZ PILAFF AU CHAMPIGNON YAOURT NATURE	SALADE HARICOT VERT MAIS THON BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE FRITES FRAICHES FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE SAUCISSE GRILLEE PETITS POIS A LA PAYSANNE TARTE AUX POMMES GRILLAGEE	CREPE AU JAMBON ET AU FROMAGE FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE POMME DE TERRE VAPEUR SALADE DE FRUITS MIXES	PATE DE CAMPAGNE OMELETTE AU FROMAGE HARICOT VERT PERSILLE GATEAU RIZ SUR LIT CAMEL	SALADE COLESLAW HACHIS PARMENTIER DE CANARD GOUDA GATEAU BASQUE A LA CREME

DINER

VELOUTE A LA CAROTTE  
DUO DE LEGUMES  
FARCIS  
MACARONI AU BEURRE  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
BROCHETTE DE POULET  
MEDINA  
ENDIVES BRAISEES  
SAINT PAULIN  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE A LA  
PROVENCALE  
JAMBON BLANC  
FARFALLE AU PESTO ET  
PARMESAN  
YAOURT AU CITRON

POTAGE DE LEGUMES  
VERTS  
NUGGETS DE POULET  
GRATIN DE COURGETTES  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT

VELOUTE D'ASPERGES  
PAUPIETTE DE VEAU AU  
ROMARIN  
EPINARD A LA CREME  
YAOURT AROMATISE AUX  
FRUITS

GASPACHO DE TOMATE  
ESCALOPE DE POULET  
NORMANDE  
POLENTA  
FRUIT DE SAISON

POTAGE AU POTIRON  
FILET DE COLIN  
MEUNIERE  
PUREE DE CAROTTES  
FRUIT DE SAISON

# 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 MAROCAINE CUISSE DE POULET A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE RATATOUILLE ASSORTIMENT DE FROMAGES	CONCOMBRE A LA FETA CALAMAR A L'AMERICAINE RIZ THAI FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE LENTILLES ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE HARICOT VERT PERSILLE BROWNIES CHOCOLAT	LAITUE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE POTATOES WEDGE LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	SALAMI DANOIS FILET DE SAUMON FRAIS PENNE AU GRATIN FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR ROTI DE PORC AU JUS SALSIFIS PERSILLES FRUIT DE SAISON	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL BLANQUETTE DE VEAU RIZ PRINTANIER TROPEZIENNE

DINER

VELOUTE DE LEGUMES ET  
DE TOMATE  
JAMBON BLANC  
PUREE DE POMME DE  
TERRE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE POULE  
VERMICELLE  
NUGGETS DE POULET  
PUREE DE CAROTTES  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
QUICHE LORRAINE  
MAISON  
SALADE VERTE  
PETIT SUISSE AROMATISE

VELOUTE DE COURGETTE  
ET POMME DE TERRE  
OEUF MOLLET  
FLORENTINE  
CAMEMBERT  
FRUIT DE SAISON

GASPACHO DE TOMATE  
BOULETTE D'AGNEAU  
CREME DE  
CHAMPIGNONS  
SEMOULE  
TARTARE AIL ET FINES  
HERBES

POTAGE AU POTIRON  
BROCHETTE DE POULET  
MEDINA  
POMME DE TERRE  
VAPEUR  
CREME AUX OEUFS ET AU  
CARMEL

VELOUTE A LA  
PROVENCALE  
CROQUE MONSIEUR AU  
JAMBON  
COURGETTES PERSILLEES  
YAOURT NATURE

# 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>SALADE H VERT MAIS THON OEUF ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC ROTI DE DINDE FROID A LA MOUTARDE PUREE DE POMME DE TERRE MILLE-FEUILLE CREME ANGLAISE A LA VANILLE</p>	<p>OEUF MIMOSA PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON COURGETTES PERSILLEES FRUIT DE SAISON</p>	<p>LAITUE STEAK DE BOEUF FRAIS FRITE AU FOUR ILE FLOTANTE</p>	<p>SALADE DE NEMS FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE RATATOUILLE PETIT SUISSE AROMATISE</p>	<p>TABOULE BROCHETTE DE POISSON PANE PUREE DE PATATE DOUCE LIEGEOIS AU CAFE</p>	<p>MOUSSE DE CANARD TAGINE DE POULET MADRAS SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS TARTE AU CITRON</p>

DINER

SOUPE DE POISSON  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
HARICOT VERT PERSILLE  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
CANNELONI BOLOGNAISE  
SALADE VERTE  
FRUIT DE SAISON

GASPACHO DE TOMATE  
PILON DE POULET  
MARINE TEXANE  
ENDIVES BRAISEES AU  
MIEL  
VELOUTE FRUUX

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
OMELETTE A LA  
BASQUAISE  
SALADE VERTE  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE A LA CAROTTE  
PORC AU CAMEL  
RIZ THAI  
FRUIT DE SAISON

SOUPE POIREAUX  
POMME DE TERRE  
PAUPIETTE DE VEAU  
FACON BLANQUETTE  
SALSIFIS PERSILLES  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG

VELOUTE DE LEGUMES ET  
DE TOMATE  
CORDON BLEU S/PORC  
EPINARD A LA CREME  
COMPOTE PECHE

# 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	SALADE COLESLAW BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE COQUILLETTE AU BEURRE ASSORTIMENT DE FROMAGES	SALADE TOMATE THON OEUF MAIS HACHIS PARMENTIER DE BŒUF SALADE VERTE COMPOTE POMME ALLEGEE	MORTADELLE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS MAISON BROCOLIS PERSILLES FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE BROCHETTE DE POULET MEDINA HARICOT VERT PERSILLE BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	CAROTTE RAPEE MAISON FILET DE COLIN A LA BORDELAISE HARICOTS PLATS PERSILLES CREME DESSERT A LA VANILLE	SALADE PALMIER BLEU PAMPLEMOUSSE SAUTE DE POULET AU CURRY POMME DAUPHINE YAOURT AU CITRON	CHAMPIGNON A LA GRECQUE FILET MIGNON DE PORC CHASSEUR HARICOT BEURRE PERSILLE PARIS BREST CREME DESSERT AU PRALINE

DINER

VELOUTE D'ASPERGES  
JAMBON BRAISE  
COURGETTE BECHAMEL  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG

GASPACHO DE TOMATE  
CUISSÉ DE POULET  
GRILLÉE  
RATATOUILLE  
SAINT PAULIN

POTAGE AU POTIRON  
OEUFS MOLLETS  
EPINARD A LA CREME  
MOUSSE AU CHOCOLAT

VELOUTE DE COURGETTE  
ET POMME DE TERRE  
SAUCE BOLOGNAISE AU  
BOEUF  
PENNE AU FROMAGE  
ASSORTIMENT DE  
FROMAGES

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
SAUCISSE GRILLÉE  
POELEE DE POMME DE  
TERRE FOND ARTICHAUT  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
MERGUEZ  
PUREE DE CAROTTES  
EDAM  
FRUIT DE SAISON

SOUPE DE POISSON  
PIZZA AU CHORIZO ET  
POIVRONS MAISON  
RAVIOLIS DE BOEUF  
SAUCE TOMATE  
SALADE VERTE  
PETIT SUISSE NATURE

## 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	CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE STEAK HACHE DE BOEUF FRAIS SAUCE AU POIVRE PUREE DE POMME DE TERRE ASSORTIMENT DE FROMAGES	CAROTTE RAPEE MAISON SAUTE DE POULET AIGREDOUCE RIZ THAI CREME DESSERT A LA VANILLE	CELERI REMOULADE BOULETTE D'AGNEAU A LA MAROCAINE POLENTA FRUIT DE SAISON	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC SAUCISSE GRILLEE LENTILLE VERTE BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN SAUCE TARTARE FRITES FRAICHES FRUIT DE SAISON	SALADE ENDIVE CROUTON BLEU TORTELLINI RICOTTA EPINARD A LA SAUCE TOMATE RATATOUILLE MOUSSE AU CITRON	SALADE VERTE AVOCAT CREVETTE ORANGE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS BECHAMEL CAMEMBERT PARIS BREST

DINER

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
ESCALOPE DE PORC AU  
JUS  
COURGETTES PERSILLEES  
ABRICOT AU SIROP

GASPACHO DE TOMATE  
BROCHETTE DE POISSON  
PANE  
EPINARD A LA CREME  
FRUIT DE SAISON

POTAGE AU POTIRON  
CORDON BLEU S/PORC  
FARFALLE AU PESTO ET  
PARMESAN  
PETIT SUISSE AROMATISE

SOUPE DE POISSON  
ROTI DE DINDE FROID A  
LA MOUTARDE  
CAROTTE VICHY  
FRUIT DE SAISON

VELOUTE DE  
CHAMPIGNONS  
PENNES A LA CREME ET  
AU SAUMON FUME  
MAISON  
SALADE VERTE  
LIEGEOIS AU CAFE

VELOUTE D'ASPERGES  
ESCALOPE DE DINDE A  
LA VIENNOISE  
HARICOT VERT PERSILLE  
SALADE DE FRUITS  
EXOTIQUES

VELOUTE DE COURGETTE  
ET POMME DE TERRE  
DUO DE LEGUMES  
FARCIS  
COQUILLETTE AU  
BEURRE  
TOMATE PROVENCALE  
YAOURT A LA GRECQUE