

# Menus du lundi 6 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES 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 FOND ARTICHAUT SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES COUPE PECHE MELBA GLACEE</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE MELON VERT D'ESPAGNE</p>	<p>SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA OMELETTE AUX OIGNONS CAMELISES HARICOT VERT PERSILLE BEIGNET FOURRE A LA POMME</p>	<p>PIZZA AU CHORIZO ET POIVRONS MAISON PILON DE POULET MARINE TEXANE COURGETTES PERSILLEES FRUIT DE SAISON</p>	<p>MOUSSE DE CANARD FILET DE COLIN SAUCE TARTARE MACARONI AU BEURRE LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL</p>	<p>SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET AU NOIX ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMME DUCHESSE BRIOCHE FACON PAIN PERDU</p>

DINER

SALADE DE BOULGOUR  
COURGETTE FETA  
TOMATE OLIVE  
CORIANDRE  
JAMBON BRAISE  
POEELE MERIDIONALE  
POMME JAUNE  
SALADE DE FRUITS MIXES

SAUCISSON A L AIL  
SALADE DE PENNES  
CORAIL  
CAMEMBERT  
BRUGNON JAUNE 130G

SALADE VERTE PALMIER  
OLIVES NOIRES  
CAKE AU JAMBON ET  
OLIVE  
TOMATE PROVENCALE  
VELOUTE FRUUX

BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
SPAGHETTI AUX FRUITS  
DE MER ET POISSON  
CANTAL  
BANANE

AVOCAT MAYONNAISE  
PAUPIETTE DE VEAU AU  
ROMARIN  
RIZ PRINTANIER  
CREME DESSERT AU CAFE

SALADE HARICOT VERT  
ET OIGNON  
QUICHE LORRAINE  
MAISON  
BROCOLIS PERSILLES  
COMPOTE PECHE

SALADE FARFALLES  
SURIMI FROMAGE BLANC  
CURRY  
MOUSSAKA  
TARTARE AIL ET FINES  
HERBES  
FRUIT DE SAISON

# Menus du lundi 6 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES 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	BETTERAVE AUX ECHALOTES SAUCE BOLOGNAISE AU BOEUF SPAGHETTI NATURE ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTÈQUE	SALADE TOMATE FETA OLIVES NOIRES SAUTE DE POULET AIGREDOUCE SEMOULE TWIX GLACEE	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE CAROTTE RAPEE MAISON SAUCISSE GRILLEE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE YAOURT AU CITRON	OEUF MIMOSA STEAK HACHE DE BOEUF HARICOTS PLATS PERSILLES MUFFIN AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE A LA VANILLE	GASPACHO DE TOMATE FILET DE COLIN SAUCE VERTE A LA BORDELAISE POLENTA SALADE DE FRUITS	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE ENDIVE AU JAMBON RIZ AU LAIT MAISON	SALADE DE GESIERS HACHIS PARMENTIER DE CANARD EDAM CROUSTADE AUX POMMES ET PRUNEAUX

DINER

TARTE AUX 3 FROMAGES  
BROCHETTE DE POISSON  
PANE  
PUREE DE CAROTTES  
CREME DESSERT  
CAMEL  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUF

SALADE PIEMONTAISE AU  
POULET  
AIGUILLETTE DE BLE ET  
CAROTTES PANEE  
RATATOUILLE  
NECTARINE  
MELON VERT D'ESPAGNE

SALADE VERTE  
CONCOMBRE TOMATE  
RADIS  
OMELETTE AU FROMAGE  
COURGETTE BECHAMEL  
POIRE AU SIROP

CONCOMBRE A LA  
CIBOULETTE  
CORDON BLEU S/PORC  
COQUILLETTE A LA  
TOMATE  
MELON JAUNE

SALADE DE RIZ THON  
TOMATE OEUFEUR  
DUO DE LEGUMES  
FARCIS  
SAINT PAULIN  
BRUGNON JAUNE 130G  
COMPOTE PECHE

SALADE PALMIER BLEU  
PAMPLEMOUSSE  
CUISSON DE POULET  
GRILLEE  
PUREE DE POIS CASSE  
RAISIN NOIR

TARTE AUX POIREAUX  
PAUPIETTE DE SAUMON  
AUX MOULES  
HARICOT BEURRE  
PERSILLE  
BANANE

# Menus du lundi 6 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

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

	Lundi 20 Jul.	Mardi 21 Jul.	Mercredi 22 Jul.	Jeudi 23 Jul.	Vendredi 24 Jul.	Samedi 25 Jul.	Dimanche 26 Jul.
DEJEUNER	DUO DE CHOUX A LA PRESTO BLANQUETTE DE DINDE POMME DE TERRE VAPEUR ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON VERT D'ESPAGNE	TABOULE PILON DE POULET MARINE TEXANE POEELE DE FOND D'ARTICHAUT CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT	CAROTTE RAPEE MAISON SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL GATEAU BASQUE A LA CREME	NEMS AU POULET ET SAMOSSA SAUTE DE DINDE AU CAMEL RIZ CANTONNAIS FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	AVOCAT VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES PASTEQUE	MELON JAUNE ROTI DE VEAU A LA CREME PUREE DE CELERI ACCAPULCO FRAMBOISE	ASPERGE VERTE SAUMON FUME TAGLIATELLE ILE FLOTANTE

DINER

FRIAND AU FROMAGE  
AIGUILLETTE DE BLE ET  
CAROTTES PANEE  
PUREE DE HARICOT VERT  
MOUSSE AU CHOCOLAT

CONCOMBRE A LA FETA  
JAMBON BLANC  
COQUILLETTE AU  
FROMAGE  
PASTEQUE

BETTERAVE ET OEUF DUR  
ESCALOPE DE POULET A  
LA CREME  
SALADE PIEMONTAISE  
GOUDA  
NECTARINE  
COMPOTE DE POMME  
ANANAS

SALADE DE BOULGOUR  
FETA  
FILET DE COLIN SAUCE  
CITRON  
HARICOTS PLATS  
PERSILLES  
POMME AU FOUR

FEUILLETE JARDINIERE  
JAMBON BRAISE  
COURGETTE A LA VACHE  
QUI RIT  
PETIT SUISSE AROMATISE

SALADE DE TOMATE AU  
BASILIC  
CUISSÉ DE POULET  
GRILLEE  
PETITS POIS A LA  
PAYSANNE  
COMPOTE POMME  
PASSION

SALADE DE LENTILLES  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
GRATIN DE COURGETTE  
ET AUBERGINE  
SALADE DE FRUITS

# Menus du lundi 6 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES 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>OEUF MAYONAISE AU THON</p> <p>JOUE DE PORC AU COLOMBO</p> <p>RIZ BASMATI</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>ABRICOT</p>	<p>SALADE VERTE CROUTON ET DES DE DINDE</p> <p>LASAGNE AUX LEGUMES</p> <p>GRILLES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC</p> <p>BLANQUETTE DU PECHEUR</p> <p>BROCOLIS PERSILLES</p> <p>SEMOULE AU LAIT MAISON</p>	<p>SALADE PALMIER BLEU</p> <p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF</p> <p>POMME DAUPHINE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>CHAMPIGNON A LA GRECQUE</p> <p>ESCALOPE DE POULET A LA CREME</p> <p>ENDIVES BRAISEES AU MIEL</p> <p>MILLE-FEUILLE</p>	<p>TERRINE AUX DEUX SAUMONS</p> <p>BROCHETTE DE POULET</p> <p>MEDINA</p> <p>ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ANDALOUSE</p> <p>MAGRET DE CANARD SCE</p> <p>POIVRE</p> <p>GNOCCHIS A LA ROMAINE BLEU</p> <p>GATEAU AUX GRIOTTES</p>

DINER

SALADE FARFALLES  
POULET CURRY  
FROMAGE BLANC  
ROTI DE DINDE AU JUS  
EPINARD A LA CREME  
GLACE CAFE LIEGOIS

CELERI REMOULADE  
OMELETTE AUX FINES  
HERBES  
HARICOT VERT PERSILLE  
CHAVROUX  
MELON VERT D'ESPAGNE

SALADE DE RIZ THON  
TOMATE OEUF DUR  
ASSIETTE COMPLETE  
PEGGY  
BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
BRUGNON JAUNE 130G

LAITUE  
QUICHE LORRAINE  
RATATOUILLE  
BANANE

CONCOMBRE A LA  
CIBOULETTE  
FILET DE COLIN CREME A  
L'OSEILLE  
RIZ THAI  
CAMEMBERT  
POMME AU FOUR AU  
CAMEL

PIZZA AUX 3 FROMAGES  
MAISON  
PAUPIETTE DE VEAU AU  
JUS  
SALSIFIS PERSILLES  
RAISIN BLANC

SALADE DE BOULGOUR  
FETA TOMATE OLIVES  
CORIANDRE  
DUO DE LEGUMES  
FARCIS  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG  
PETIT BEURRE

# Menus du lundi 6 juillet 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	SAUCISSON BEURRE CORNICHON ROTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME DESSERT A LA VANILLE	AVOCAT VINAIGRETTE CALAMAR A L'AMERICAINE RIZ THAI PASTEQUE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE ESCALOPE DE PORC SUZANNE PUREE DE PATATE DOUCE TWIX GLACEE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES MELON VERT D'ESPAGNE	CAROTTE RAPEE ET SOJA CAROTTE RAPEE TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC YAOURT AU CITRON	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE FILET DE COLIN A L'ANETH POEELE DE LEGUMES GRILLES AU PESTO RIZ AU LAIT MAISON	MELON JAMBON DE PAYS CUISSÉ DE PINTADE AUX OLIVES GRATIN DAUPHINOIS CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT

DINER

SALADE MAROCAINE  
AIGUILLETTE DE BLE ET  
CAROTTES PANEE  
RATATOUILLE  
PECHE

SALADE BETTERAVE  
HARICOT VERT  
BROCHETTE DE DINDE A  
L'ORIENTALE  
CELERI AU GRATIN  
SEMOULE AU LAIT  
MAISON

SALADE ENDIVE NOIX  
POMME  
PIZZA ROYALE  
ABRICOT

OEUF DUR  
POISSONETTE PANEE  
COURGETTE BECHAMEL  
TARTE AUX POMMES

SALADE NICOISE  
ROTI DE PORC AUX  
CHAMPIGNONS  
BEIGNET DE CHOU FLEUR  
CANTAL  
BANANE

SALADE DE COEUR  
D'ARTICHAUT ET MAIS  
QUICHE LORRAINE  
MAISON  
SALADE VERTE  
NECTARINE  
COMPOTE PECHE

MACEDOINE DE  
LEGUMES  
MOUSSAKA  
BLEU  
PASTEQUE

# Menus du lundi 6 juillet 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	SALADE DE LENTILLES CORDON BLEU S/PORC RATATOUILLE ASSORTIMENT DE FROMAGES BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	SALADE PALMIER DES DE JAMBON STEAK HACHE DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE MELON JAUNE	PATE DE CAMPAGNE BROCHETTE DE POISSON PANE COQUILLETTE AU FROMAGE PETIT SUISSE NATURE	RADIS BEURRE COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS CAMEMBERT ABRICOT	SALADE COLESLAW OMELETTE A LA BASQUAISE BLE PILAFF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	TABOULE MERGUEZ ET CHIPOLATAS CAROTTE VICHY MARS GLACE	AVOCAT AUX CREVETTES GIGOT D'AGNEAU A L'AIL FLAGEOLETS CANTAL PARIS BREST

DINER

SALADE HARICOT VERT  
THON OLIVE  
FILET DE COLIN SAUCE  
CITRON  
RIZ PRINTANIER  
PECHE

SALADE ARGENTEUIL  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
ENDIVES BRAISEES AU  
MIEL  
YAOURT SUCRE AUX  
FRUITS

SALADE MAROCAINE  
SAUTE DE POULET AUX  
OLIVES  
BROCOLIS BECHAMEL  
SAMOS  
BANANE

FRIAND AU FROMAGE  
JAMBON BRAISE  
HARICOTS PLATS  
PERSILLES  
LIEGEOIS A LA VANILLE  
CAMEL  
GAUFRETTE FOURREE A  
LA VANILLE

SALADE DE RIZ THON  
TOMATE OEUF DUR  
PILON DE POULET  
MARINE TEXANE  
POEELE CAMPAGNARDE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
RISOTTO AU POULET ET  
PARMESAN MAISON  
TARTARE AIL ET FINES  
HERBES  
MELON VERT D'ESPAGNE

TERRINE AUX DEUX  
SAUMONS  
PAUPIETTE DE VEAU AU  
JUS  
GRATIN COURGETTE  
POMME DE TERRE AU  
CURRY  
BANANE

# Menus du lundi 6 juillet 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	DUO DE CHOU ROUGE ET CHOU BLANC ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES NECTARINE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES TWIX GLACEE	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PUREE DE CAROTTES SAINT MORET NATURE MELON VERT D'ESPAGNE	LAITUE PAELLA VALENCIANA CREME DESSERT CAMEL	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE CROUSTILLANT AU FROMAGE HARICOTS PLATS PERSILLES MUFFIN AU CHOCOLAT CREME ANGLAISE A LA VANILLE	SALADE ANDALOUSE SAUCE CARBONARA TAGLIATELLE ABRICOT	SAUCISSON A L AIL POULET ROTI POMME DAUPHINE CANTAL CROUSTADE AUX POMMES

DINER

CREPE AU JAMBON ET AU  
FROMAGE  
NUGGETS DE POULET  
PLEIN FILET  
CAROTTE ET HARICOT  
VERT PERSILLES  
CREME DESSERT  
CAMEL

SALADE DE RIZ THON  
TOMATE OEUF DUR  
OEUF MOLLET  
FLORENTINE  
KIRI CREME  
NECTARINE

SALADE DE TOMATE AU  
BASILIC  
BRANDADE DE MORUE  
FRAICHE  
SALADE VERTE  
FROMAGE BLANC  
NATURE 3%MG

PIZZA AUX 3 FROMAGES  
MAISON  
CUISSÉ DE POULET  
GRILLÉE  
SALSIFIS PERSILLES  
FRUIT DE SAISON

ASPERGE VERTE  
HACHIS PARMENTIER DE  
BŒUF  
BANANE

SALADE DE BOULGOUR  
QUINOA SAUCE AUX  
AGRUMES  
DUO DE LEGUMES  
FARCIS  
PETIT SUISSÉ AROMATISÉ  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUFS

TARTE AUX 3 FROMAGES  
FILET DE COLIN AU  
CURRY  
CHOUX FLEUR PERSILLE  
COMPOTE DE POMME  
ANANAS  
PETIT BEURRE

# Menus du lundi 6 juillet 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	BETTERAVE AU FROMAGE BLANC MOUSSAKA ASSORTIMENT DE FROMAGES CREME AUX OEUFS ET AU CAMEL	CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE ROUGAIL DE POISSON RIZ THAI FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULE ROTI DE DINDE FROID A LA MOUTARDE CHOUX FLEUR PERSILLE SUNDAY CAMEL	FEUILLETE HOT DOG PAUPIETTE DE SAUMON RATATOUILLE MELON VERT D'ESPAGNE	SALADE HARICOT VERT MAIS OLIVE OEUF HACHIS PARMENTIER MAISON SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES ROTI DE PORC CUIT SAUCE CHASSEUR PUREE DE CAROTTES TARTARE AIL ET FINES HERBES BANANE	SALADE DE GESIERS SAUTE DE POULET BARBECUE TAGLIATELLE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX MAISON

DINER

SALADE ENDIVE NOIX  
GRUYERE  
JAMBON BLANC  
FARFALLE AU PESTO ET  
PARMESAN  
ABRICOT

AVOCAT VINAIGRETTE  
CROQUE MONSIEUR AU  
JAMBON  
SALADE VERTE  
POIRE A LA CANELLE  
MAISON

ASPERGE VERTE  
BOULETTE DE BOEUF A  
LA NAPOLITAINE  
GNOCCHIS A LA ROMAINE  
CAMEMBERT  
PASTEQUE

SALADE TOMATE THON  
PILON DE POULET  
MARINE TEXANE  
POMME DE TERRE  
VAPEUR  
VELOUTE FRUUX

SALADE FARFALLES  
PETITS POIS POULET  
MAYONNAISE  
OMELETTE AU FROMAGE  
AUBERGINE GRILLEE  
PETIT SUISSSE NATURE

SALAMI DANOIS  
FILET DE COLIN A LA  
BORDELAISE  
RIZ A LA TOMATE

QUICHE LORRAINE  
PAUPIETTE DE VEAU AU  
JUS  
FONDUE DE POIREAUX  
NECTARINE