

Menus du lundi 6 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	CAROTTE RAPEE FRAICHE MAISON ROTI DE PORC AU JUS RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES POIRE D'ETE	CELERI REMOULADE SAUCISSE GRILLEE LENTILLE VERTE YAOURT NATURE SUCRE	AVOCAT VINAIGRETTE SAUTE DE POULET BARBECUE CHOUX FLEUR PERSILLE TARTE A LA NOIX DE COCO	CONCOMBRE A LA CREME MOUTARDEE STEAK HACHE DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	OEUF MIMOSA ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RATATOUILLE SEMOULE AU LAIT S/LIT CARMEL POT 100G	PIZZA ROYALE GIGOT D'AGNEAU ROTI FARFALLE NATURE PECHE AU SIROP	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER DAUBE DE JOUE DE BOEUF POMME DAUPHINE TARTE TUTTI-FRUTTI

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
MOUSSAKA
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
ESCALOPE DE POULET A
LA CREME
HARICOTS PLATS
PERSILLES
SAMOS
ABRICOT AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
FILET DE COLIN A
L'OSEILLE
COQUILLETTE AU
BEURRE
LIEGEOIS A LA VANILLE
CAMEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
JAMBON BLANC
COURGETTES PERSILLEES
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
FILET DE HOKI AU GRILL
RIZ THAI
COMPOTE POMME/POIRE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
OMELETTE NATURE
TOMATE PROVENCALE
CHAVROUX
ANANAS AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
JAMBON BRAISE
ENDIVES BRAISEES
MELON JAUNE

Menus du lundi 6 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	PATE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON MEUNIÈRE POELEE DE POMME DE TERRE ET AUBERGINE ASSORTIMENT DE FROMAGES VELOUTE FRUUX	SALADE DE PATES ROTI DE DINDE AU JUS POELE CHAMPETRE ACCAPULCO FRAMBOISE	BETTERAVE ET OEUF DUR CUISSE DE POULE CONFITE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE ABRICOT	FRIAND AU FROMAGE CUISSE DE PINTADE AUX PRUNEAUX CHOUX FLEUR PERSILLE CREME DESSERT AU PRALINE	CAROTTE RAPEE MAISON SAUMON A L'OSEILLE PANE POELEE MERIDIONALE ECLAIR A LA VANILLE	POIREAU VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE PETITS POIS FRANCAISE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	AVOCAT MAYONNAISE ENTRECOTE DE BOEUF SAUCE AU BLEU HARICOT VERT PERSILLE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES MAISON

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
ESCALOPE DE POULET
CHASSEUR
MACARONI AU FROMAGE
COMPOTE POMME
PASSION

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
SAUCE CARBONARA
TAGLIATELLE
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
BOULETTE DE BOEUF A
LA NAPOLITAINE
SALSIFIS PERSILLES
SEMOULE AU LAIT
MAISON

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
LASAGNES DE BOEUF A
LA BOLOGNAISE
TARTARE AIL ET FINES
HERBES
POIRE D'ETE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CORDON BLEU S/PORC
POMME SAUTEE OIGNON
CAMELISE AU MIEL
CREME AUX OEUFS ET AU
CAMEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
DUO DE LEGUMES
FARCIS
KIRI CREME
NECTARINE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
NUGGETS DE POULET
SPAGHETTI AU FROMAGE
PECHE AU SIROP

Menus du lundi 6 juillet 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS SUR PLACE 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	<p>MACEDOINE DE LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE GRATIN DAUPHINOIS CREME DESSERT A LA VANILLE</p>	<p>PATE FORESTIER FILET DE POISSON A LA PROVENCALE MACARONI AU BEURRE SAMOS PECHE</p>	<p>SALADE FOND ARTICHAUT PAELLA VALENCIANA COUPE PECHE MELBA GLACEE</p>	<p>SALADE VERTE PALMIER ORANGE NOIX ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE POMME AU FOUR AU CAMEL</p>	<p>SALADE RADIS CONCOMBRE STEAK HACHE SPAGHETTI NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS MELBA GERVITA 100G</p>	<p>BETTERAVE AU FROMAGE BLANC CUISSÉ DE PINTADE AUX PRUNEAUX COQUILLETTE AU BEURRE PASTÈQUE</p>	<p>CREPE AU JAMBON ET AU FROMAGE SAUTE DE POULET NORMAND HARICOT VERT AUX OIGNONS TARTE AUX MYRTILLES</p>

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
OMELETTE AUX CEPES
PUREE DE CAROTTES
POIRE D'ETE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
ESCALOPE DE DINDE A
LA VIENNOISE
HARICOTS PLATS
PERSILLES
VELOUTE FRUITS

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
PALETTE DE PORC A LA
PROVENCALE
POMME SAUTEES AU
CHOU VERT
CAMEMBERT
MELON JAUNE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
COLIN MEUNIERE SAUCE
BARBECUE
GRATIN DE COURGETTES
CREME DESSERT
CARMEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
QUENELLE DE VOLAILLE
A L'ITALIENNE
FONDUE DE POIREAUX
SALADE DE FRUITS
EXOTIQUES

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
QUICHE LORRAINE
POELE CHAMPETRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
HACHIS PARMENTIER
MAISON
FLAN VANILLE NAPPE
CARMEL

Menus du lundi 6 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	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC FILET DE COLIN SAUCE VERTE A LA BORDELAISE COURGETTES PERSILLEES DESSERT LACTE AU CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE ROTI DE PORC FRAIS AU JUS MACARONI AU BEURRE ABRICOT	CAROTTE RAPEE MAISON KEFTA DE VOLAILLE A LA MAROCAINE SEMOULE SALADE DE FRUITS MIXES	POIREAU VINAIGRETTE NUGGETS DE POULET POMME BOULANGERE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE SALADE HARICOT VERT ET OIGNON ECLAIR AU CHOCOLAT	SARDINE A L'HUILE STEAK HACHE CAROTTE A LA CREME CREME ANGLAISE ET SON PETIT BEURRE	ASPERGE BLANCHE POULE AU POT TAGLIATELLE TARTELETTE FEUILLETEE ABRICOT

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CORDON BLEU S/PORC
PUREE DE POMME DE
TERRE
ANANAS AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CROQUE MONSIEUR AU
JAMBON
HARICOT BEURRE
PERSILLE
YAOURT NATURE SUCRE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
JAMBON BLANC
ENDIVES BRAISEES
RIZ AU LAIT

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
BLANQUETTE DE LA MER
EPINARD A LA CREME
SAMOS
BANANE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
PAUPIETTE DE VEAU
SAUCE CHARCUTIERE
POLENTA
POMME AU FOUR AU
MIEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
RAVIOLIS DE BOEUF
SAUCE TOMATE
LIEGEOIS AU CAFE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CHOU FARCI AU BOEUF
YAOURT NATURE SUCRE

Menus du lundi 6 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	CAROTTE RAPEE MAISON ROTI DE PORC AU JUS RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES POIRE D'ETE	CELERI REMOULADE SAUCISSE GRILLEE LENTILLE VERTE YAOURT NATURE SUCRE	AVOCAT VINAIGRETTE SAUTE DE POULET BARBECUE CHOUX FLEUR PERSILLE TARTE A LA NOIX DE COCO	CONCOMBRE A LA CREME MOUTARDEE STEAK HACHE DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	OEUF MIMOSA ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RATATOUILLE SEMOULE AU LAIT S/LIT CAMEL POT 100G	PIZZA ROYALE GIGOT D'AGNEAU AU JUS FARFALLE NATURE PECHE AU SIROP	SALADE VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER DAUBE DE JOUE DE BOEUF POMME DAUPHINE TARTE TUTTI-FRUTTI

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
MOUSSAKA
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
ESCALOPE DE POULET A
LA CREME
HARICOTS PLATS
PERSILLES
SAMOS
ABRICOT AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
FILET DE COLIN A
L'OSEILLE
COQUILLETTE AU
BEURRE
LIEGEOIS A LA VANILLE
CAMEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
JAMBON BLANC
COURGETTES PERSILLEES
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
FILET DE HOKI AU GRILL
RIZ THAI
COMPOTE POMME/POIRE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
OMELETTE NATURE
TOMATE PROVENCALE
CHAVROUX
ANANAS AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
JAMBON BRAISE
ENDIVES BRAISEES
MELON JAUNE

Menus du lundi 6 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	PATE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN MEUNIERE POELEE DE POMME DE TERRE ET AUBERGINE ASSORTIMENT DE FROMAGES VELOUTE FRUUX	SALADE DE PATES ROTI DE DINDE AU JUS POELE CHAMPETRE ACCAPULCO FRAMBOISE	BETTERAVE ET OEUF DUR CUISSE DE POULE CONFITE ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE ABRICOT	FRIAND AU FROMAGE CUISSE DE PINTADE AUX PRUNEAUX CHOUX FLEUR PERSILLE CREME DESSERT AU PRALINE	CAROTTE RAPEE MAISON SAUMON A L'OSEILLE PANE POELEE MERIDIONALE ECLAIR A LA VANILLE	POIREAU VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE PETITS POIS FRANCAISE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	AVOCAT MAYONNAISE ENTRECOTE DE BOEUF SAUCE AU BLEU HARICOT VERT PERSILLE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES MAISON

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
ESCALOPE DE POULET
CHASSEUR
MACARONI AU FROMAGE
COMPOTE POMME
PASSION

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
SAUCE CARBONARA
TAGLIATELLE
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
BOULETTE DE BOEUF A
LA NAPOLITAINE
SALSIFIS PERSILLES
SEMOULE AU LAIT
MAISON

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
LASAGNES DE BOEUF A
LA BOLOGNAISE
TARTARE AIL ET FINES
HERBES
POIRE D'ETE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CORDON BLEU S/PORC
POMME SAUTEE OIGNON
CAMELISE AU MIEL
CREME AUX OEUFS ET AU
CAMEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
DUO DE LEGUMES
FARCIS
KIRI CREME
NECTARINE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
NUGGETS DE POULET
SPAGHETTI AU FROMAGE
PECHE AU SIROP

Menus du lundi 6 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>MACEDOINE DE LEGUMES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE GRATIN DAUPHINOIS CREME DESSERT A LA VANILLE</p>	<p>PATE FORESTIER FILET DE POISSON A LA PROVENCALE MACARONI AU BEURRE SAMOS PECHE</p>	<p>SALADE FOND ARTICHAUT PAELLA VALENCIANA COUPE PECHE MELBA GLACEE</p>	<p>SALADE VERTE PALMIER ORANGE NOIX ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE POMME AU FOUR AU CAMEL</p>	<p>SALADE RADIS CONCOMBRE STEAK HACHE SPAGHETTI NATURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS MELBA GERVITA 100G</p>	<p>BETTERAVE AU FROMAGE BLANC CUISSÉ DE PINTADE AUX PRUNEAUX COQUILLETTE AU BEURRE PASTEQUE</p>	<p>CREPE AU JAMBON ET AU FROMAGE SAUTE DE POULET NORMAND HARICOT VERT AUX OIGNONS TARTE AUX MYRTILLES</p>

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
OMELETTE AUX CEPES
PUREE DE CAROTTES
POIRE D'ETE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
ESCALOPE DE DINDE A
LA VIENNOISE
HARICOTS PLATS
PERSILLES
VELOUTE FRUUX

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
PALETTE DE PORC A LA
PROVENCALE
POMME SAUTEE AU
CHOU VERT
CAMEMBERT
MELON JAUNE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
COLIN MEUNIERE SAUCE
BARBECUE
GRATIN DE COURGETTES
CREME DESSERT
CARMEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
QUENELLE DE VOLAILLE
A L'ITALIENNE
FONDUE DE POIREAUX
SALADE DE FRUITS
EXOTIQUES

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
QUICHE LORRAINE
POELE CHAMPETRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
HACHIS PARMENTIER
MAISON
FLAN VANILLE NAPPE
CARMEL

Menus du lundi 6 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	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC FILET DE COLIN SAUCE VERTE A LA BORDELAISE COURGETTES PERSILLEES DESSERT LACTE AU CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE ROTI DE PORC FRAIS AU JUS MACARONI AU BEURRE ABRICOT	CAROTTE RAPEE MAISON KEFTA DE VOLAILLE A LA MAROCAINE SEMOULE SALADE DE FRUITS MIXES	POIREAU VINAIGRETTE NUGGETS DE POULET POMME BOULANGERE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE SALADE HARICOT VERT ET OIGNON ECLAIR AU CHOCOLAT	SARDINE A L'HUILE STEAK HACHE CAROTTE A LA CREME CREME ANGLAISE ET SON PETIT BEURRE	ASPERGE BLANCHE POULE AU POT TAGLIATELLE TARTELETTE FEUILLETEE ABRICOT

DINER

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CORDON BLEU S/PORC
PUREE DE POMME DE
TERRE
ANANAS AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CROQUE MONSIEUR AU
JAMBON
HARICOT BEURRE
PERSILLE
YAOURT NATURE SUCRE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
JAMBON BLANC
ENDIVES BRAISEES
RIZ AU LAIT

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
BLANQUETTE DE LA MER
EPINARD A LA CREME
SAMOS
BANANE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
PAUPIETTE DE VEAU
SAUCE CHARCUTIERE
POLENTA
POMME AU FOUR AU
MIEL

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
RAVIOLIS DE BOEUF
SAUCE TOMATE
LIEGEOIS AU CAFE

POTAGE DE LEGUMES
MAISON
CHOU FARCI AU BOEUF
YAOURT NATURE SUCRE