

Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : SANS PORC

	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>ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON</p>	<p>CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF POTATOES WEDGE CREME DESSERT A LA VANILLE</p>	<p>CELERI REMOULADE CORDON BLEU S/PORC</p> <p>POEELE DE MINI PENNE TOMATE COURGETTE ET EMMENTAL BRUGNON JAUNE 130G</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC</p> <p>PILON DE POULET MARINE TEXANE HARICOTS PLATS PERSILLES BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT</p>	<p>OEUF MAYONNAISE TORTELLINI RICOTTA</p> <p>EPINARD CREME BASILIC BANANE</p>	<p>SALADE CREVETTE PAMPLEMOUSSE AVOCAT</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TARTARE SEMOULE MOUSSE AU CITRON</p>	<p>SALADE ENDIVE CROUTON BLEU</p> <p>QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON</p>

DINER

FEUILLETE JARDINIÈRE
 OMELETTE AUX OIGNONS
 CARAMELISÉS
 PUREE DE COURGETTE
 PETIT LOUIS
 ABRICOT AU SIROP

PIZZA AUX 3 FROMAGES
 MAISON
 BROCHETTE DE POISSON
 PANE
 EPINARD A LA CREME
 BANANE

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

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

SALADE DE BLE THON
 POIVRON
 OMELETTE AU FROMAGE
 CAROTTE VICHY
 LIEGEOIS AU CAFE
 PETIT BEURRE LU

CONCOMBRE A LA
 CIBOULETTE
 QUICHE AUX POIREAUX
 SALADE VERTE
 SALADE DE FRUITS MIXES
 GAUFRETTE FOURREE A
 LA VANILLE

TABOULE
 CROUSTILLANT AU
 FROMAGE
 TOMATE PROVENCALE
 YAOURT A LA GRECQUE

Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : SANS PORC

	Lundi 10 Août	Mardi 11 Août	Mercredi 12 Août	Jeudi 13 Août	Vendredi 14 Août	Samedi 15 Août	Dimanche 16 Août
DEJEUNER	CHOUX FLEUR VINAIGRETTE COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON	AVOCAT MAYONNAISE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS BECHAMEL SEMOULE AU LAIT S/LIT CARAMEL POT 100G	CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR PRUNE ROUGE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE OMELETTE NATURE PETITS POIS A LA DINDE TARTARE AIL ET FINES HERBES TARTE A LA POMME ET A LA RHUBARBE	GASPACHO DE TOMATE FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE POMME DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT SALADE DE FRUITS MIXES	MELON JAUNE TARTE PROVENCALE ET A LA MOZZARELLA SALADE VERTE RIZ AU LAIT	SALADE DE GESIERS HACHIS PARMENTIER MAISON GOUDA GATEAU BASQUE A LA CREME

DINER

TARTE AUX 3 FROMAGES
DUO DE LEGUMES
FARCIS
SALADE VERTE
BANANE

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

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

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

MACEDOINE DE
LEGUMES
PAUPIETTE DE VEAU AU
ROMARIN
EPINARD A LA CREME
VELOUTE FRUUX

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

CREPE AU FROMAGE
FILET DE COLIN
MEUNIERE
PUREE DE CAROTTES
BANANE

Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : SANS PORC

	Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août	Samedi 22 Août	Dimanche 23 Août
DEJEUNER	<p>SALADE MAROCAINE</p> <p>CUISSE DE POULET A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>ABRICOT</p>	<p>CONCOMBRE FETA ET OLIVE</p> <p>CALAMAR A L'AMERICAINE</p> <p>RIZ THAI</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE</p> <p>HARICOT VERT PERSILLE</p> <p>BROWNIES CHOCOLAT</p> <p>CREME ANGLAISE A LA VANILLE</p>	<p>LAITUE</p> <p>HAMBURGER MAISON</p> <p>POTATOES WEDGE</p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p> <p>CARAMEL</p>	<p>TERRINE DE LEGUMES</p> <p>PRINTANIERE</p> <p>CROUSTILLANT AU FROMAGE</p> <p>SPAGHETTI TOMATE</p> <p>RAISIN BLANC</p>	<p>SALADE DE RIZ THON</p> <p>TOMATE OEUF DUR</p> <p>FLAN DE LEGUMES</p> <p>SALSIFIS PERSILLES</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>POLENTA</p> <p>BLEU</p> <p>FLAN PATISSIER</p>

DINER

CHAMPIGNON A LA
GRECQUE
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
PUREE DE POMME DE
TERRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

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

MELON JAUNE
TARTE AU FROMAGE
SALADE VERTE
PETIT SUISSE AROMATISE
MADELEINE CLOCHE AUX
OEUFS

TABOULE
OEUF MOLLET
FLORENTINE
CAMEMBERT
PASTEQUE

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
CARMEL

PAMPLEMOUSSE
CROQUE MONSIEUR S
/PORC
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 : SANS PORC

	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 THON OEUF ROUGAIL DE POISSON RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTÈQUE	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC ROTI DE DINDE FROID A LA MOUTARDE PUREE DE CAROTTES MILLE-FEUILLE	OEUF MIMOSA PENNE PORTO VECCHIO AU THON CHAVROUX MELON VERT D'ESPAGNE	LAITUE STEAK HACHE DE BOEUF FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR ILE FLOTANTE	SALADE DE NEMS BLANQUETTE DU PECHEUR RIZ THAI PETIT SUISSE AROMATISE	BETTERAVE AUX ECHALOTES BROCHETTE DE POISSON PANE PUREE DE PATATE DOUCE LIEGEOIS AU CAFE	SALADE DE CAMEMBERT FRIT TAGINE DE POULET MADRAS SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS TARTE AU CITRON

DINER

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

ASPERGE BLANCHE
TARTE AU FROMAGE
SALADE VERTE
ABRICOT

PIZZA AU THON ET
CHAMPIGNON
PILON DE POULET
MARINE TEXANE
ENDIVES BRAISEES AU
MIEL
VELOUTE FRUUX

SALADE DE LENTILLES
OMELETTE AUX OIGNONS
COURGETTE A LA VACHE
QUI RIT
BRUGNON JAUNE 130G

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

CREPE AU FROMAGE
PAUPIETTE DE VEAU
FACON BLANQUETTE
SALSIFIS PERSILLES
NECTARINE

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