

# Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

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

	Lundi 3 Août	Mardi 4 Août	Mercredi 5 Août	Jeudi 6 Août	Vendredi 7 Août	Samedi 8 Août	Dimanche 9 Août
DEJEUNER	SALADE HARICOT VERT ET OIGNON SAUTE DE POISSON AIGREDOUCE RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES MELON	CAROTTE RAPEE MAISON CAROTTE RAPEE POISSONNETTE PANEE POTATOES WEDGE CREME DESSERT A LA VANILLE	CELERI REMOULADE CROUSTILLANT AU FROMAGE POEELE DE MINI PENNE TOMATE COURGETTE ET EMMENTAL BRUGNON JAUNE 130G	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE HARICOTS PLATS PERSILLES BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT	OEUF MAYONNAISE TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC BANANE	SALADE CREVETTE PAMPLEMOUSSE AVOCAT FILET DE COLIN SAUCE TARTARE SEMOULE MOUSSE AU CITRON	SALADE ENDIVE CROUTON BLEU QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ECRASE DE POMME DE TERRE A L AIL ET CIBOULETTE CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX POMMES MAISON

DINER

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

PIZZA AUX 3 FROMAGES  
 MAISON  
 BROCHETTE DE POISSON  
 PANE  
 EPINARD À LA CRÈME  
 BANANE

SALADE PIÉMONTAISE AU  
 THON  
 OEUFs MOLLETs  
 RATATOUILLE  
 PETIT SUISSE AROMATISÉ  
 MADELEINE CLOCHE AUX  
 OEUFs

BETTERAVE AUX  
 ECHALOTES  
 PAUPIETTE DE SAUMON  
 AUX MOULES  
 PURÉE DE PATATE  
 DOUCE  
 CANTAL  
 MELON JAUNE

SALADE DE BLE THON  
 POIVRON  
 OMELETTE AU FROMAGE  
 CAROTTE VICHY  
 LIÉGEOIS AU CAFÉ  
 PETIT BEURRE LU

CONCOMBRE À LA  
 CIBOULETTE  
 QUICHE AUX POIREAUX  
 SALADE VERTE  
 SALADE DE FRUITS MIXES  
 GAUFRETTE FOURRÉE À  
 LA VANILLE

TABOULE  
 CROUSTILLANT AU  
 FROMAGE  
 TOMATE PROVENÇALE  
 YAOURT À LA GRECQUE

# Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 30 août 2026

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

	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 DE BOULETTE DE LENTILLES VERTES BIO 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 AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES PANEE FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR PRUNE ROUGE	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE OMELETTE NATURE PETITS POIS CAROTTE OIGNON TARTARE AIL ET FINES HERBES TARTE A LA POMME ET A LA RHUBARBE	GASPACHO DE TOMATE TAGINE DE POIS CHICHE POMME DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT SALADE DE FRUITS MIXES	MELON JAUNE TARTE PROVENCALE ET A LA MOZZARELLA SALADE VERTE RIZ AU LAIT	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL HACHIS PARMENTIER AU CONFIT DE LENTILLES GOUDA GATEAU BASQUE A LA CREME

DINER

TARTE AUX 3 FROMAGES  
TOMATE FARCIE  
VEGETARIENNE  
SALADE VERTE  
BANANE

SALADE ENDIVE NOIX  
SAUCE BOLOGNAISE A  
BASE DE LENTILLES  
TORTI TRICOLORE AU  
FROMAGE  
SAINT PAULIN  
ABRICOT

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

SALADE PIEMONTAISE  
CROUSTILLANT AU  
FROMAGE  
GRATIN DE COURGETTES  
CREME DESSERT AU  
CHOCOLAT  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUFS

MACEDOINE DE  
LEGUMES  
PAUPIETTE DE SAUMON  
EPINARD A LA CREME  
VELOUTE FRUUX

SALADE RADIS  
CONCOMBRE  
FILET DE COLIN SAUCE  
CITRON  
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 VIANDE

	Lundi 17 Août	Mardi 18 Août	Mercredi 19 Août	Jeudi 20 Août	Vendredi 21 Août	Samedi 22 Août	Dimanche 23 Août
DEJEUNER	SALADE MAROCAINE OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT	CONCOMBRE FETA ET OLIVE CALAMAR A L'AMERICAINE RIZ THAI FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE LENTILLES POISSONNETTE PANEE HARICOT VERT PERSILLE BROWNIES CHOCOLAT CREME ANGLAISE A LA VANILLE	LAITUE HAMBURGER AU COLIN MAISON POTATOES WEDGE LIEGEOIS A LA VANILLE CAMEL	TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE CROUSTILLANT AU FROMAGE SPAGHETTI TOMATE RAISIN BLANC	SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR FLAN DE LEGUMES SALSIFIS PERSILLES BANANE	SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL BLANQUETTE DU PECHEUR POLENTA BLEU FLAN PATISSIER

DINER

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

OEUF MAYONNAISE  
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 POISSON  
PANE  
POMME DE TERRE  
VAPEUR  
CREME AUX OEUFS ET AU  
CAMEL

PAMPLEMOUSSE  
CROQUE MONSIEUR S  
/VIANDE  
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 VIANDE

	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 CURRY DE POIS CHICHE ET EPINARD AU LAIT DE COCO PUREE DE CAROTTES MILLE-FEUILLE	OEUF MIMOSA PENNE PORTO VECCHIO AU THON CHAVROUX MELON VERT D'ESPAGNE	LAITUE CROUSTILLANT AU FROMAGE FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR ILE FLOTANTE	SALADE ACCRAS DE MORUE 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 COLIN AU CITRON 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  
POISSONETTE PANEE  
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 SAUMON  
AUX MOULES  
SALSIFIS PERSILLES  
NECTARINE

SALADE FARFALLES  
SURIMI FROMAGE BLANC  
CURRY  
OMELETTE AU FROMAGE  
EPINARD A LA CREME  
COMPOTE PECHE  
GAUFRETTE FOURREE A  
LA VANILLE