

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>TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES TRANCHE NAPOLITAINE GLACEE</p> | <p>SALADE DE TOMATE AU BASILIC ROTI DE BOEUF AU JUS POMMES NOISETTE PETIT SUISSE AROMATISE</p> | <p>CONCOMBRE A LA CIBOULETTE ESCALOPE DE PORC AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE MELON JAUNE</p> | <p>AVOCAT VINAIGRETTE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS HARICOT VERT PERSILLE BRIOCHE FACON PAIN PERDU</p> | <p>PIZZA ROYALE CUISSÉ DE POULET A LA BOURGUIGNONNE COURGETTES FRAICHES PERSILLEES SALADE DE FRUITS</p> | <p>SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES COQUILLETTE AU FROMAGE YAOURT SUCRE AUX FRUITS</p> | <p>SALADE FOND ARTICHAUT ROTI DE VEAU A LA CREME POMME VAPEUR MAISON TARTE AUX POMMES</p> |

DINER

SALADE DE FARFALLES
AUX PETITS LEGUMES
JAMBON BRAISE
PIPERADE
POMME ROUGE

SALADE DE LENTILLES
POISSON BORDELAISE
TOMATE PROVENCALE
BRUGNON JAUNE 130G

CAROTTE RAPEE MAISON
CAKE EPINARD ET FETA
SALADE VERTE
VELOUTE FRUUX

BETTERAVE AUX
ECHALOTES
PENNES A LA CREME ET
AU SAUMON FUME
MAISON
ABRICOT

SALADE VERTE ET AU
CŒUR DE PALMIER
HACHIS PARMENTIER
MAISON
CREME DESSERT
CAMEL

SALADE HARICOT VERT
ET OIGNON
TARTE PROVENCALE ET A
LA MOZZARELLA
SALADE VERTE
COMPOTE DE POMME
ANANAS

TABOULE
MOUSSAKA MAISON
YAOURT SUCRE AUX
FRUITS

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 | DUO DE CHOU ROUGE ET CHOU BLANC CAPPELLETTI BOEUF BOLOGNAISE VBF PPE SUR SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTEQUE | COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE COLOMBO DE POULET SEMOULE FROMAGE BLANC NATURE 3%MG | JAMBON BLANC BEURRE MICROPAIN STEAK HACHE HARICOT VERT PERSILLE ECLAIR AU CHOCOLAT | TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC SAUCISSE GRILLEE ECRASE DE POMME DE TERRE CAROTTES A L'AIL ET CIBOULETTE ABRICOT | CONCOMBRE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FILET DE SAUMON PENNE AU FROMAGE SALADE DE FRUITS | ASPERGE VERTE ASPERGE BLANCHE BOURGUIGNON DE BŒUF CAROTTE VICHY RIZ AU LAIT MAISON | SALADE DE GESIERS HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONE GLACE VANILLE CHOCOLAT |

DINER

QUICHE LORRAINE
MAISON
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
PUREE DE CAROTTES
CREME DESSERT AU CAFE
PETIT BEURRE

SALADE PIEMONTAISE AU
POULET
ROTI DE PORC FRAIS AU
JUS
RATATOUILLE
PECHE

SALADE HARICOT VERT
MAIS TOMATE
OMELETTE POMME DE
TERRE OIGNON
SALADE VERTE
MELON JAUNE

SALADE DE RIZ OLIVE
THON TOMATE
ESCALOPE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
POELEE HARICOTS PLATS,
BROCOLIS, CHOU FLEUR
ILE FLOTANTE

TABOULE
DUO DE LEGUMES
FARCIS
VELOUTE FRUITS

SALADE AU BLEU ET DES
DE JAMBON
SAUTE DE PORC A LA
CREOLE
RIZ THAI
COMPOTE POMME
PASSION

QUICHE LORRAINE
FILET DE COLIN A LA
BORDELAISE
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 | <p>TABOULE</p> <p>CUISSE DE POULET</p> <p>GRILLEE</p> <p>TOMATE PROVENCALE</p> <p>ASSORTIMENT DE</p> <p>FROMAGES</p> <p>PASTEQUE</p> | <p>CONCOMBRE A LA</p> <p>CIBOULETTE</p> <p>FILET DE COLIN A</p> <p>L'OSEILLE</p> <p>SEMOULE</p> <p>PECHE</p> | <p>CAROTTE RAPEE MAISON</p> <p>SAUCISSE GRILLEE</p> <p>TRILOGIE DE CHOUX</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CLAFOUTIS AUX</p> <p>GRIOTTES MAISON</p> | <p>SALADE DE NEMS</p> <p>PORC AU CAMEL</p> <p>RIZ CANTONNAIS</p> <p>MARS GLACE</p> | <p>AVOCAT VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BOEUF A LA</p> <p>PROVENCALE</p> <p>POMME VAPEUR MAISON</p> <p>BUCHETTE CHEVRE 45%</p> <p>MG PIECE 180G</p> <p>SALADE DE FRUITS MIXES</p> | <p>BETTERAVE AUX</p> <p>ECHALOTES</p> <p>SAUMON AU CITRON</p> <p>CORDIALE DE LEGUMES</p> <p>BEIGNET FOURRE A LA</p> <p>POMME</p> | <p>SALADE DE CHEVRE</p> <p>CHAUD</p> <p>POULET ROTI</p> <p>POTATOES MAISON</p> <p>CANTAL</p> <p>PARIS BREST</p> |

DINER

SALADE HARICOT VERT
MAIS THON OLIVE
JAMBON BLANC
COQUILLETTE AU
FROMAGE
YAOURT AU CITRON

PIZZA FRUITS DE MER
ROTI DE BOEUF AU JUS
POELEE DE LEGUMES
D'ETE
MOUSSE AU CHOCOLAT

SALADE PALMIER MAIS
THON
SAUTE DE DINDE A LA
CREME
GRATIN COURGETTE
POMME DE TERRE AU
CURRY
MELON JAUNE

SALADE DE TOMATE ET
POMME DE TERRE
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
HARICOT PLAT PERSILLE
NECTARINE

DUO DE CHOUX A LA
PRESTO
QUICHE LORRAINE
MAISON
SALADE VERTE
PETIT SUISSE AROMATISE

ASPERGE BLANCHE
ESCALOPE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
PETITS POIS A LA
PAYSANNE
COMPOTE DE POMME
ANANAS

SALADE DE LENTILLES
OEUFs MOLLETS
AUBERGINE GRILLEE
CREME AUX OEUFs ET AU
CARMEL

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 | SALADE H VERT MAIS THON OEUF COLOMBO DE PORC RIZ PILAFF ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT | LAITUE CORDON BLEU S/PORC PUREE DE CAROTTES CREME DESSERT AU CHOCOLAT PETIT BEURRE | SALADE SOJA CHOU ROUGE CAROTTE RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE TOMATE MELON VERT D'ESPAGNE | SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA HAMBURGER MAISON FRITES FRAICHES SUNDAY CARAMEL | SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS WINGS DE POULET A LA MEXICAINE RATATOUILLE NECTARINE | TERRINE DE LEGUMES PRINTANIERE RIBS DE PORC POMMES DE TERRE SAUTEES PASTEQUE | SALADE ANDALOUSE GIGOT D'AGNEAU AU JUS SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS BROWNIES CHOCOLAT MAISON |

DINER

QUICHE A L'OIGNON
ROTI DE BOEUF AU JUS
POELEE DE LEGUMES
D'ETE
YAOURT AROMATISE AUX
FRUITS

SALADE HARICOT VERT
MAIS TOMATE
CROQUE MONSIEUR AU
JAMBON
SALADE VERTE
PECHE

SALADE DE RIZ THON
TOMATE OEUF DUR
JAMBON BRAISE
HARICOT BEURRE
PERSILLE
FROMAGE BLANC
NATURE 3%MG

TABOULE
ESCALOPE DE POULET
AU CITRON
COURGETTES FRAICHES
PERSILLEES
BANANE

CONCOMBRE FROMAGE
BLANC CIBOULETTE
COLIN SAUCE ESTRAGON
RIZ PRINTANIER
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

SALADE DE TOMATE AU
BASILIC
CROISSANT AU JAMBON
ET AU FROMAGE
SALADE VERTE
COMPOTE DE PRUNEAUX

SALADE DE BOULGOUR
FETA
DUO DE LEGUMES
FARCIS
FROMAGE BLANC AUX
FRAMBOISES

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 | PATE DE CAMPAGNE ROTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE ASSORTIMENT DE FROMAGES PECHE | SALADE VERTE AVOCAT CHAMP FRAIS POMME FRUIT CALAMAR A L'AMERICAINE RIZ NATURE PASTÈQUE | CONCOMBRE A LA CIBOULETTE COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PUREE DE POMME DE TERRE TWIX GLACEE | SALADE ANDALOUSE PAELLA VALENCIANA ABRICOT | SALADE VERTE AVOCAT POMELOS BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE SPAGHETTI AU FROMAGE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS | CHAMPIGNON A LA GRECQUE FILET DE COLIN A L'ANETH GRATIN DE POIREAUX MELON JAUNE | ASPERGE BLANCHE PINTADE AU FOUR POTATOES MAISON ECLAIR A LA VANILLE |

DINER

SALADE MAROCAINE
MERGUEZ
RATATOUILLE
CREME DESSERT A LA
VANILLE

SALADE BETTERAVE
HARICOT VERT
CUISSÉ DE PINTADE AU
JUS
PUREE DE CELERI

PIZZA AU CHORIZO ET
POIVRONS MAISON
EMINCE DE DINDE A
L'INDIENNE
POELEE DE CHOU
ROMANESCO
NECTARINE

SALADE VERTE GRUYERE
CROUTON TOMATE
POISSON GRATINE A
L'EMMENTAL
COURGETTE A LA
PROVENCALE
VELOUTE FRUITS

SALADE POMMES DE
TERRE HARICOTS VERT
THON
ESCALOPE DE PORC AU
JUS
ROSTI DE LEGUMES
COMPOTE POMME
ALLEGEE
PETIT BEURRE

SALADE FOND
ARTICHAUT
CAKE AU JAMBON ET
OLIVE
SALADE VERTE
RIZ AU LAIT

MACEDOINE DE
LEGUMES
PIZZA AUX 3 FROMAGES
MAISON
SALADE VERTE
PETIT SUISSE AROMATISE

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 VERTE ET AU CŒUR DE PALMIER COUSCOUS SEMOULE POUR COUSCOUS ASSORTIMENT DE FROMAGES PECHE | SALADE DE LENTILLES SAUCISSE GRILLEE PUREE DE CAROTTES SALADE DE FRUITS | ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES CALAMAR A LA ROMAINE FRITES FRAICHES PASTEQUE | SALADE VERTE CONCOMBRE TOMATE RADIS STEAK HACHE HARICOT VERT PERSILLE BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT | SALADE DE RIZ THON TOMATE OEUF DUR CUISSSE DE POULET GRILLEE POELEE HARICOTS VERTS, SALSIFIS, CAROTTES PECHE | TABOULE ROTI DE PORC FRAIS AU JUS POELEE DE LEGUMES D'ETE CREME DESSERT CAMEL | AVOCAT VINAIGRETTE GIGOT D'AGNEAU A L'AIL FLAGEOLETS BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES |

DINER

FEUILLETE JARDINIÈRE
FILET DE HOKI AU GRILL
TOMATE PROVENÇALE
CRÈME DESSERT
CARAMEL

SALADE HARICOT VERT
ET OIGNON
ASSIETTE COMPLETE
TURKEY RUN
SEMOULE AU LAIT
MAISON

SALADE VERTE PALMIER
OLIVES NOIRES
QUICHE LORRAINE
MAISON
SALADE VERTE
FROMAGE BLANC
NATURE 7%MG

CONCOMBRE FROMAGE
BLANC CIBOULETTE
ESCALOPE DE PORC AUX
CHAMPIGNONS
BLE PILAFF
MELON JAUNE

SALADE COLESLAW
OMELETTE POMME DE
TERRE OIGNON
SALADE VERTE
LIEGEOIS AU CHOCOLAT

BETTERAVE AUX
ECHALOTES
SAUCE AUX FRUITS DE
MER
COMPOTE POMME
ALLEGEE

TERRINE DE LEGUMES
PRINTANIERE
GRATIN COURGETTE
POMME DE TERRE BOEUF
HACHE
YAOURT NATURE

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 | PATE FORESTIER LASAGNES AU SAUMON ASSORTIMENT DE FROMAGES ABRICOT | SALADE FRAICHEUR CHAMPIGNON CAROTTE SOJA CHIPOLATAS FRITES FRAICHES MARS GLACE | SALADE DE FARFALLES AUX PETITS LEGUMES SAUTE DE BOEUF FACON STROGONOFF TRIO DE CAROTTE AIL PERSIL BRUGNON JAUNE 130G | LAITUE PAELLA VALENCIANA MELON VERT D'ESPAGNE | CONCOMBRE A LA CREME MOUTARDEE PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS PLATS PERSILLES MOELLEUX AU CITRON | SALADE AU CHEVRE ET AU MIEL ROTI DE PORC FRAIS AU JUS PETITS POIS A LA PAYSANNE MELON JAUNE | SALADE AU BLEU ET DES DE JAMBON CUISSE DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SAUTEES BROWNIES CHOCOLAT MAISON CREME ANGLAISE A LA VANILLE |

DINER

MACEDOINE DE
LEGUMES
ROTI DE BOEUF AU JUS
CORDIALE DE LEGUMES
CREME DESSERT
CARMEL

SALADE DE RIZ THON
TOMATE OEUF DUR
CORDON BLEU S/PORC
RATATOUILLE
PASTEQUE

SALADE DE TOMATE ET
POMME DE TERRE
BRANDADE DE MORUE
FRAICHE
PETIT SUISSE AROMATISE

PIZZA ROYALE
ROTI DE DINDE AU JUS
SALSIFIS PERSILLES
CREME DESSERT A LA
VANILLE

SALADE TOMATE POMME
CONCOMBRE FETA
CROUTON
GRATIN DE MACARONI
JAMBON/FROMAGE
ANANAS AU SIROP

SALADE DE BOULGOUR
FETA
DUO DE LEGUMES
FARCIS
VELOUTE FRUUX

QUICHE LORRAINE
COLIN A LA BASQUAISE
POELEE DE LEGUMES
D'ETE
COMPOTE POMME
PASSION

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 | <p>BETTERAVE AUX ECHALOTES BOULETTE DE BOEUF A LA TOMATE ET AU BASILIC POELE CHAMPETRE ASSORTIMENT DE FROMAGES TARTE AUX POMMES NORMANDE</p> | <p>CAROTTE RAPEE ROUGAIL DE SAUCISSE ENTIERE TOULOUSE RIZ THAI FROMAGE BLANC AUX FRUITS MELBA GERVITA 100G</p> | <p>SALADE PIEMONTAISE AU THON BROCHETTE DE VOLAILLE AU JUS COURGETTES FRAICHES PERSILLEES SUNDAY CARAMEL</p> | <p>FEUILLETE HOT DOG FILET DE SAUMON FRAIS RATATOUILLE MELON JAUNE</p> | <p>SALADE VERTE EMMENTAL MAIS TOMATE OLIVE NOIRE HACHIS PARMENTIER MAISON BANANE</p> | <p>SALADE DE BOULGOUR FETA MAGRET DE CANARD TOMATE PROVENCEALE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</p> | <p>MELON JAMBON DE PAYS POULET ROTI POTATOES WEDGE TIRAMISU</p> |

DINER

SALADE HARICOT VERT
TOMATE OLIVE NOIRE
JAMBON BLANC
COQUILLETTE AU
FROMAGE
ABRICOT

SALADE AVOCAT
CREVETTE SURIMI
QUICHE LORRAINE
MAISON
SALADE VERTE
MELON VERT D'ESPAGNE

ASPERGE BLANCHE
ROTI DE BOEUF SAUCE
AU POIVRE
SALADE DE TOMATE ET
POMME DE TERRE
PASTEQUE

SALADE VERTE AVOCAT
POMELOS
SAUCISSE DE
STRASBOURG
PUREE DE POMME DE
TERRE
VELOUTE FRUUX

SALADE DE FARFALLES
AUX PETITS LEGUMES
ESCALOPE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
HARICOT VERT PERSILLE
YAOURT AU CITRON

ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIES
COQUILLE DE POISSON
MAISON
RIZ NATURE
CREME DESSERT AU CAFE

SALADE VERTE AU
CHAMPIGON FRAIS?
ORANGE ET BLEU
QUICHE AUX POIREAUX
SALADE VERTE
COMPOTE PECHE