

Déjeuner

lundi 23 juin 2025

mardi 24 juin 2025

mercredi 25 juin 2025

jeudi 26 juin 2025

vendredi 27 juin 2025

 <b>Betteraves Vinaigrette</b>	 <b>Œuf durs mayonnaise</b>		 <b>Concombre ciboulette</b>	 <b>Salade de chou rouge</b>
 <b>Aiguillette de poulet paprika</b>	 <b>Galette de blé nor béchamel</b>	 <b>Paleron de bœuf sauce bénaise</b>	  <b>Roti de porc orloff</b>	 <b>Quenelle de brochet</b>
<b>Frites/pommes sautées pour portages</b>	<b>Salade verte</b>	 <b>Samoule &amp; légumes d'été</b>	 <b>Riz &amp; courgettes poêlées</b>	 <b>Haricots vert</b>
 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>
 <b>Fromage blanc aux fruits</b>	  <b>Semoule vanillé</b>	   <b>Gateau au yaourt</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Donut sucré</b>

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef 

Local   
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
<b>Pomelos</b>	<b>Asperges vinaigrette</b>	<b>Radis</b>	<b>Pomme de terre mimosa</b>	<b>Terrine de campagne</b>
<b>Chipolata</b>	<b>Cordons bleu</b>	<b>Tortilla du chef</b>	<b>Poulet rôti aux olives</b>	<b>Macaronade de thon sauce tomate</b>
<b>Ebly</b>	<b>Petit pois carotte</b>	<b>Courgettes braisés</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>(Plat complet)</b>
<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>
<b>Mousse chocolat blanc</b>	<b>Compote</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Crème chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef

Local   
 Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission   
 Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 7 juillet 2025	mardi 8 juillet 2025	mercredi 9 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
Melon	Salade de tomate & maïs	Macédoine mayonnaise	Mousse de foie	Pasteque
Poulet rôti au thym	Omelette	Rôti de boeuf froid	Spaghettis carbonara	Filet de colin
Gratin dauphinois & tomate au four	Salade verte	Jardinière de légumes & pommes vapeur	(Plat complet)	Brocolis & riz
Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Gateau aux fruits rouges	Fruit de saison	Entremet vanille	Pain perdu	Fruit de saison

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef 

Local   
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
 si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner				
lundi 14 juillet 2025	mardi 15 juillet 2025	mercredi 16 juillet 2025	jeudi 17 juillet 2025	vendredi 18 juillet 2025
	 <b>Gaspacho à la tomate</b>	 <b>Rillettes de porc</b>		<b>Taboulé</b>
	 <b>Lasagnes de légumes</b> 	<b>Salade de riz fraîcheur (riz, tomates, concombre, rsil, citron, dès de jambon)</b>  		<b>Tarte aux oignons façon pissaladière (anchois, oignons, olives)</b>  
<b>Férié</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>(plat complet)</b>		<b>Pommes vapeur</b>
	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>
	<b>Glace / Paris Brest portage</b>	 <b>Salade de fruits</b>		<b>Fruits de saison</b>

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef 

Local   
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
 si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement



## Déjeuner

lundi 21 juillet 2025

mardi 22 juillet 2025

mercredi 23 juillet 2025

jeudi 24 juillet 2025

vendredi 25 juillet 2025

Betteraves au maïs	Carottes rapées à l'orange	Melon	Concombre à la crème	Saucisson sec
Emincé de bœuf à la provençales provençales	Salade de pâtes, œuf, tomates, basilic	Rôti de porc aux herbes de provence	Cuisse de poulet au citron	Brandade de poisson
Riz & ratatouille	(plat complet)	Frites/pommes sautées pour portages	Boulgour & blettes	(plat complet)
Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Fruit de saison	Demi pêche chantilly	Riz au lait	Fruit de saison	Tarte au citron

Frais  
Contient du porc  
Cuisiné par le chef

Local  
Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement



## Déjeuner

lundi 28 juillet 2025

mardi 29 juillet 2025

mercredi 30 juillet 2025

jeudi 31 juillet 2025

vendredi 1 août 2025

 Asperges vinaigrette	Terrine de légumes	  Celeri Rémoulade	 Salade de haricots verts	 Tomates vinaigrette
Paupiette de veau	Quiches tomates poivrons	 Escalope de dinde	 Boudin Blanc	 Filet de hoky
Aubergines grillée	Salade verte	 Farfalles aux petits légumes	 Purée de pomme de terre	Riz & chou fleur
 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt
 Pruneau au vin	  Salade de fruits frais	 Ile Flottante du chef	Duo de melon / Pastèque	 Yaourt aux fruits

Frais 

Contient du porc 

Cuisiné par le chef 

Local 

Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 4 août 2025	mardi 5 août 2025	mercredi 6 août 2025	jeudi 7 août 2025	vendredi 8 août 2025
<b>Coleslaw</b>	<b>Melon</b>	<b>Charcuterie</b>	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Betteraves échalotes</b>
<b>Palette à la diable</b>	<b>Tarte aux chèvre épinard</b>	<b>Brochette de poulet chorizo</b>	<b>Hachis parmentier</b>	<b>Beignet de calamar sauce aneth</b>
<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>(plat complet)</b>	<b>riz aux petits légumes</b>
<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>	<b>Fromage ou yaourt</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Semoule au lait</b>	<b>Compote</b>	<b>Fromage blanc au coulis de fruits rouge</b>	<b>Fruit de saison</b>

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef

Local   
 Repas Végétarien

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 11 août 2025

mardi 12 août 2025

mercredi 13 août 2025  
Pique Nique en campagne

jeudi 14 août 2025

vendredi 15 août 2025

Salade de tomate	 Oeufs dur mayonnaise	<b>Cake salé aux légumes</b>	 <b>Pastèque</b>	
 Jambon braisé	Poivrons farçis	<b>Cuisse de poulet (froid)</b>	<b>Quiche aux légumes du soleil</b>	
Pommes rissolées	Riz	 <b>Taboulé aux herbes</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Férié</b>
 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 <b>Fromage ou yaourt</b>	
Fruit de saison	Compote	 <b>Fromage blanc</b>	 <b>Crème brûlée</b>	

Frais 

Contient du porc 

Cuisiné par le chef 

Local 

Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 18 août 2025	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025
Radis	<b>Concombre vinaigrette</b>	Salade de perle surimi	Céleri rémoulade	Charcuterie
Paupiette de veau à l'estragon	<b>Lasagnes de légumes</b>	Rôti de bœuf sauce poivre	Escalope de dinde	Filet de lieu
Fenouil	<b>(plat complet)</b>	Frites/pommes sautées pour portages	Purée	Semoule
Fromage ou yaourt	<b>Fromage ou yaourt</b>	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Entremet vanille	<b>Fruits de saison</b>	Fraises au sucre	Glace / éclair au chocolat portage	Yaourts aux fruits

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef 

Local   
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
 si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	jeudi 28 août 2025	vendredi 29 août 2025
Melon	Carottes rapées	Charcuterie	Salade de pomme de terre	Salade de tomate
Croissant au jambon	Duo de chipolata & merguez	Polpettes au spghettis	Omelette	Poisson meunière
Salade verte	Pommes rissolées	(plat complet)	Poêlée de légumes	Boulgour & ratatouille
Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt	Fromage ou yaourt
Panna cotta	Salade de fruits frais	Ile flottante	Compote	Fruit de saison

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef 

Local   
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
 si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement

Déjeuner

lundi 1 septembre 2025

mardi 2 septembre 2025

mercredi 3 septembre 2025

jeudi 4 septembre 2025

vendredi 5 septembre 2025

Macédoine mayonnaise	Pamplemousse	 Charcuterie	<b>Céleri rémoulade</b>	Betteraves vinaigrette
 Cordons bleu	Cuisse de poulet roti au thym	Emincé de bœuf	 <b>Pizza maison</b>	 Filet de colin
 Pâtes	 Duo de haricots	Riz	<b>Salade verte</b>	 Gratin de chou fleur
 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 <b>Fromage ou yaourt</b>	 Fromage ou yaourt
 Café liégeois	  Crème caramel	Fruit de saison	 <b>Riz au lait</b>	Fruit de saison

Frais   
 Contient du porc   
 Cuisiné par le chef 

Local   
 Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu  
 si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
 Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 8 septembre 2025

mardi 9 septembre 2025

mercredi 10 septembre 2025

jeudi 11 septembre 2025

vendredi 12 septembre 2025

Terroir et Traditions

 Pastèque	 Taboulé	 Velouté de potimarron	 Poireaux vinaigrette	Carotte rapée
Emincé de volaille	 Brie Pané	Saucisse de Toulouse	Steak haché de veau	 Moules
 Aubergines grillé	Pommes au four	 Purée & navet braisé	 Chou fleur fleurette et tomates au four	Frites/pommes sautées pour portages
 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt
  Semoule à l'orange	Fruit de saison	 Flan du chef	Fromage blanc aux fruits	 Tarte abricots

Frais 

Contient du porc 

Cuisiné par le chef 

Local 

Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement

## Déjeuner

lundi 15 septembre 2025

mardi 16 septembre 2025

mercredi 17 septembre 2025

jeudi 18 septembre 2025

vendredi 19 septembre 2025

### Terroir et Traditions

 Rosette de lyon	Salade d'épinard à l'emmental	 Concombre ciboulette	 Poireaux vinaigrette	Œufs dur mayonnaise
 Escalope viennoise	 Omelette	 Cuisse de poulet tandory	   Andouillette sauce moutarde	 Poisson meunière
 Gratin de chou fleur & pomme de terre	Coquillette	Haricots verts	Frites/pommes sautées pour portages	 Purée & courgettes
 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt	 Fromage ou yaourt
Fruit de saison	Donuts	 Riz au lait du chef	Entremets pistache	Glace / Crumble au pommes pour portage

Frais 

Contient du porc 

Cuisiné par le chef 

Local 

Repas Végétarien 

Les allergènes les plus fréquents sont disposés sur le menu si besoin de plus de renseignements demander au chef

Menus à valider en commission  
Sous réserve d'approvisionnement