

Menus du 6 juillet au 28 août 2026

Légende :



BIO



**Produits ou
ingrédients
labellisés**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
JUILLET 2026	du 6 au 10	Betteraves BIO vinaigrette Filet de colin MSC sauce citron Purée de carottes et pommes de terre Vache qui rit BIO Melon (Découpe)	Salade de riz BIO, maïs et tomates vinaigrette Paupiette au veau FR sauce provençale Haricots vers Bio à l'ail St Nectaire AOP (Découpe) Pêche	Concombre vinaigrette Bolognaise de lentilles Bio Pennes Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme BIO framboise	Pizza au fromage (Découpe) Rôti de dinde & Mayonnaise Salade de pommes de terre, tomates et maïs vinaigrette Yaourt brassé sucré (Régional) Abricot	Salade iceberg vinaigrette Rougail de saucisses Lentilles vertes Tomme noire IGP (Découpe) Clafoutis aux fruits du chef (Découpe)
	du 13 au 17	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux Herbes de Provence Petits pois CE2 Coulommiers (Découpe) Banane BIO	FÉRIÉ	Taboulé estival (semoule BIO) Poisson blanc MSC meunière Courgettes béchamel Yaourt aromatisé Nectarine jaune	Vol... destination... Le Canada Salade verte vinaigrette Poutine revisitée (Éffiloché de porc sauce poutine) Pommes de terre cubes rissolées Cheddar râpé Gâteau du Chef au sirop d'érable (Découpe)	Oeuf dur Mayonnaise Pastachiches HVE, sauce tomate et emmental râpé Cantal AOP (Découpe) Compote fraîche pommes BIO biscuitée
	du 20 au 24	Salade de pommes de terre, maïs, vinaigrette au ketchup Cordon bleu de dinde FR Ratatouille Chanteneige BIO Prune	Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs vinaigrette Pain végétarien du chef aux lentilles corail BIO (NR) Haricots Beurre persillés Caprice des Dieux (Régional) (Découpe) Abricot	Concombre vinaigrette Rôti de porc issu de porc LR sauce brune Macaronis BIO Gouda BIO (Découpe) Pêche	Melon (Découpe) Sauté de dinde sauce paprika Semoule BIO Pont l'Évêque AOP (Découpe) Fian chocolat	Tomate vinaigrette Filet de colin MSC sauce tomate Riz BIO Yaourt aromatisé Gâteau du chef aux fruits rouges (Découpe)
	du 27 au 31	Salade de perles, tomate et maïs vinaigrette Filet de poisson pané MSC Epinards à la vache qui rit Yaourt aromatisé Melon (Découpe)	Carottes râpées vinaigrette Coquillettes bio, sauce tomate et fromage râpé St Nectaire AOP (Découpe) Nectarine blanche	Oeuf dur et mayonnaise Rôti de dinde froid / Mayonnaise Salade de riz BIO, tomates et maïs vinaigrette Tomme noire IGP (Découpe) Compote de pomme	Salade verte vinaigrette Lasagnes au boeuf Emmental Bio (Découpe) Crème dessert vanille	Macédoine de légumes BIO et mayonnaise Boudin blanc de Rethel (régional) Purée de pommes de terre Verre de lait BIO Cake du chef aux pêches (Découpe)
AOÛT 2026	du 3 au 7	Betteraves BIO vinaigrette Émincé de cuisse de poulet sauce crème Semoule BIO Caprice des Dieux (régional) (Découpe) Abricot	Salade de riz BIO et tomates vinaigrette Sauté de porc sauce au miel Carottes (Régional) Gouda Bio (Découpe) Pêche	Salade iceberg vinaigrette Bolognaise de lentilles Bio Pennes Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme BIO grosseille	Tomates vinaigrette Nuggets de poulet pané & Ketchup Haricots beurre persillés Suisse sucré Gâteau du chef aux myrtilles (Découpe)	Crêpe au fromage Morceaux de colin d'Alaska MSC au four sauce citron Gratin de courgettes et pommes de terre Vache qui rit BIO Melon (Découpe)
	du 10 au 14	Pommes de terre, mimolette, cornichon et vinaigrette Effiloché de porc sauce à la moutarde Petits pois CE2 Brie (Découpe) Banane BIO	Melon (Découpe) Rôti de dinde FROID et Mayonnaise Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs vinaigrette Tomme grise (Découpe) Mousse au chocolat au lait	Pizza au fromage (Découpe) Poisson blanc MSC meunière Épinards et pommes de terre béchamel Yaourt sucré Nectarine jaune	"Wrap Party" Salade verte vinaigrette Wrap (galette) + émincé de cuisse de poulet / maïs / tomates / sauce fromage blanc, persil, citron et échalote Chips Edam BIO (Découpe) Donut	Carottes râpées vinaigrette Nuggets de blé et ketchup Pâtes Casareccos (REG) Saint nectaire AOP (Découpe) Compote fraîche pommes BIO nectarine
	du 17 au 21	Melon (Découpe) Boulette au Boeuf sauce provençale Semoule BIO Saint mûret Bio Flan chocolat	Betteraves Bio vinaigrette CC Parmentier de lentilles Bio à la tomate Tomme noire IGP (Découpe) Abricot	Concombre vinaigrette Émincé de porc sauce paprika Pennes BIO Buchette lait mélange (Découpe) Pêche	Salade de pépinette, tomates et maïs vinaigrette Cordon bleu de dinde FR Ratatouille Emmental BIO (Découpe) Prune	Salade iceberg vinaigrette Filet de hoki MSC sauce curry doux Riz BIO Yaourt sucré Cake du chef au chocolat (Découpe)
	du 24 au 28	Salade de perles, tomate et maïs vinaigrette Filet de poisson pané MSC Petits pois BIO Suisse fruité Melon (Découpe)	Carottes râpées vinaigrette Coquillettes bio, sauce napolitaine et fromage râpé St Nectaire AOP (Découpe) Nectarine blanche	Tomate vinaigrette Rôti de dinde froid / Mayonnaise Salade de riz BIO, tomates et maïs vinaigrette Tomme noire IGP (Découpe) Crème dessert vanille	Salade verte vinaigrette Lasagne au boeuf Mimolette BIO (Découpe) Compote pomme fraise	Betteraves BIO vinaigrette Saucisse de Strasbourg Purée de pommes de terre Verre de lait BIO Cake du chef aux pêches (Découpe)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."