

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin <i>*Selon réglementation INCO (1169/2011)</i>
Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹² Ou Salade piémontaise ³⁻¹²	Melon charentais Ou Gaspacho de tomates	Feuilleté jambon fromage ¹⁻²	Salade de tomates & oignons crispy ¹⁻⁵⁻¹² Ou Cubes de pastèque	Betteraves rouges & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹² Ou Asperge mimosa ³⁻⁵⁻¹²	
Escalope de poulet panée aux corn flakes ¹ Poêlée du marché Ou Rondelles de carottes	Tortellonis aux 3 fromages ¹⁻²⁻³ Ou Lasagnes aux petits légumes ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Rôti gigot d'agneau* ¹⁻³ Pom'rosti aux légumes	Saucisse grillée* ¹⁰ Ou Colin à l'huile d'olive ⁴ Haricots verts & pommes rissolées	Brandade de morue ¹⁻²⁻³⁻⁴ Ou Filet de dinde ³ Riz	
Gouda ²	Kiri ²	Mini roitelet ²	Carré frais ²	Yaourt à la grecque ²	
Flanby ²	Compote à la mangue Ou Purée multi fruits	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES* : Agneau (France), Saucisse (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻⁹ Ou Jambon blanc & cornichons ⁵⁻¹²	Carottes râpées en vinaigrette ¹² Ou Tomates cerises & maïs ⁵⁻¹²	Pastèque feta ²	Salade composée sauce Caesar ²⁻³⁻⁴ Ou Melon	Mini croque-monsieur ¹⁻² Ou Crêpe jambon fromage ¹⁻²⁻³	
Tranche de paleron de bœuf* ¹ Petits pois cuisinés Ou Colin à la provençale ²⁻⁴ Poêlée lyonnaise	Boulettes de blé tomate basilic ¹ Ou Crousti fromage ¹⁻²⁻³ Penne ¹⁻²	Jambon grillé* Poêlée campagnarde	Paëlla royale* ⁴⁻⁷	Dos de colin persillé ⁴ Purée de carottes ² Ou Poulet aux herbes Flageolets à la tomate	
Leerdammer mini ²	Bonbel ²	Samos ²	Chanteneige Bio ²	Yaourt à la fraise lait des Pyrénées ²	
Fruit Bio	Oreillons de pêche	Semoule au lait ¹⁻²⁻³	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

*Selon réglementation INCO (1169/2011)

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES* : Bœuf (France), porc (France), Poulet (France)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Taboulé à l'orientale ¹ Ou Salade de mini farfalles ¹⁻²⁻³⁻¹²	Salade de tomate en vinaigrette ⁵⁻¹² Ou Concombre feta ²⁻⁵⁻¹²	Pamplemousse & sucre	Melon jambon Ou Salade verte au chèvre ²⁻⁵⁻¹²	Salade de haricots verts & thon ⁴⁻⁵⁻¹² Ou Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	
Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Poêlée camarguaise Ou Rôti de porc Poêlée de nouilles asiatiques ¹⁻¹²	Tortilla de pommes de terre ³ Mélange de haricots persillés Ou Galette de lentilles ¹ Carottes à la crème ²	Dinde façon basquaise* Semoule ¹	Rôti de veau* ¹⁻³ Légumes du soleil au pesto Ou Saumon à la crème ²⁻⁴ Papillons beurre ¹⁻²	Beignets de calamars à la romaine ¹⁻⁸ Ou Steak haché de bœuf Pommes rissolées & ketchup	
Port salut ²	Emmental ²	Saint moret ²	Mimolette ²	Fromage blanc ²	
Fruit de saison	Beignet au chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote de poire	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES* : Dinde (France), Veau (France)

Menus semaine 28
Du 06 juillet au 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Jambon beurre ²	Tomates cerises & billes de mozzarella ²⁻⁵⁻¹²	Salade marco polo ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²	Carottes feta ²⁻¹²	Taboulé ¹	
Escalope de dinde à la viennoise ¹⁻³ Jeunes carottes	Rosbeef* ¹ Riz à l'espagnole	Escalope de porc* ²⁻³⁻⁵ Petits pois lardons	Raviolis pur bœuf sauce italienne ¹⁻²⁻¹⁰	Hoki safrané ²⁻⁴⁻⁵ Beignets de légumes ¹	
Leerdammer ²	Comté ²	Babybel ²	Vache qui rit ²	Petit suisse ²	
Fruit Bio	Mousse au chocolat Bio ²	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES* : Bœuf (France), Porc (France)

Menus semaine 29
Du 13 juillet au 17 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	FERIE	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Salade de penne ¹⁻²⁻³⁻¹²		Betteraves ciboulette ⁵⁻¹²	Surimi sur lit de salade ¹⁻³⁻⁴	Salade de tomates vinaigrette ⁵⁻¹²	
Omelette ²⁻³ Poêlée rustique		Rôti de veau au jus* ¹⁻³ Tortis 3 couleurs ¹⁻²	Chipolata* Gratin de courgettes & PdeT ²⁻¹²	Colin sauce bretonne ²⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ Riz	
Saint moret ²		Yaourt sucré ²	Camembert ²	Fraidou ²	
Crème dessert caramel ²		Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote de pomme	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES* : Veau (France), Porc (France)