

lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026	samedi 11 juillet 2026
  Pommes de terre cubes BIO catalane Céleri rémoulade Sardines à l'huile	Pastèque Rillettes et cornichon Radis rose et beurre	REPAS ARC EN CIEL Salade iceberg, radis rondelles et maïs Asperges vinaigrette  Maquereaux à la tomate	Concombres vinaigrette Tomate vinaigrette Salami et cornichon	  Carottes râpées assaisonnées BIO locales Taboulé Roulade de volaille et cornichon	Tarte au fromage Macédoine mayonnaise Mortadelle et cornichon
 Queue de lotte sauce beurre blanc	Merguez douces à griller	  Sauté de dinde BBC sauce curry	  Rôti de veau FR sauce piccalilli	 Filet de colin meunière et citron	 Langue de bœuf hongroise
Purée de pommes de terre Haricots beurres	Frites	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, navets)   Curvi rigatti BIO locales	 Riz BIO Ratatouille	Purée de pommes de terre carottes  Courgettes persillées BIO locales	Tortis tricolores
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Tarte au pomme 70% Glace vanille 30%	Eclair café Crème vanille Compote pomme poire	Mousse chocolat Tarte abricot Salade de fruits *	Crème dessert praline Carré chocolat Esquimaux chocolat	 Ile flottante Moelleux aux pommes Fromage blanc et coulis d'ananas	Compote pomme abricot Mousse au chocolat Paris Brest



Produit local



Produits BIO



Indication
géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Equivalent protéique végétarien



Viande Française

HVE Haute valeur

environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef

lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026	samedi 18 juillet 2026
Concombre vinaigrette Terrine de saumon et citron Feuilleté au chèvre	FERIE	Tomates vinaigrette Lentilles vinaigrette Roulade de volaille et cornichon	REPAS DES ILES  Accras de morue et salade verte	Radis rondelles et maïs Macédoine mayonnaise Rillettes de porc	Oufs durs et mayonnaise Salade de coleslaw Rosette et cornichon
 Hoki à la sauce oseille		Chicken Wings	  Sauté de Porc LR sauce colombo	 Filet de loup sauce crustacé	 Boulette de volaille au pruneaux
Brunoise de légumes persillée  Riz basmati BIO		Pommes campagnardes	Haricots vert colombo Mélange 4 céréales  BIO	Choux fleur saveur soleil (ail, oignon et basilic) Purée de pomme de terre	Julienne de légumes Riz Pilaf  BIO
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Compote pomme Gâteau basque Crème dessert caramel		Forêt noire Sorbet framboise	 Ananas Rocher coco choco	Mirabelle au sirop Carré abricot Flan pâtissier	Coupelle de cubes de fruits Flan nappé caramel Beignet au chocolat



Produit local

Viande racée

Viande Française



Produits BIO

Label Rouge

HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur

Produit AOP/AOC



Pêche responsable

Équivalent protéique végétarien

Recette du chef

* Préparation sur office

lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026	samedi 25 juillet 2026
				REPAS A DOS DE CHAMEAU	
 Salade de coquillettes au pesto  Rillettes de maquereaux Mortadelle et cornichon	Cœurs de palmiers vinaigrette Pâté de foie et cornichon  Feuilles de chêne BIO local	Pastèque Jambon cru et cornichon	Daïkon râpée vinaigrette Friand au fromage Radis et beurre	Mousse de canard et cornichon  Carottes râpées BIO locales Betteraves vinaigrette	 Salade grecque Saucisson sec et beurre  Sardine à l'huile
 Cuisse de pintade rôtie miel	 Omelette	Saucisse de toulouse	 Rôti de bœuf froid FR sauce aïoli	Couscous 	 Tripes de bœuf à la mode de Caen
Pommes rissolées	Ratatouille Riz	Pomme campagnarde	Poêlée à la provençale	 Légumes couscous Semoule BIO 	Crozets Petits pois et carottes au jus
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Mousse au café Tarte pomme et noix Salade de fruits maison*	Salade de fruits de saison* Fromage blanc et coulis mangue Glace sorbet	 Purée pomme cannelle Petit pot semoule au lait Tropézienne	Tarte grillée aux pommes Glace vanille	Gélifié au chocolat Beignet à la framboise Ile flottante	Semoule au lait Paris Brest Sorbet



Produit local
Viande racée
Viande Française



Produits BIO
Label Rouge
HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée
Bleu blanc cœur
Produit AOP/AOC



Pêche responsable
Equivalent protéique végétarien
Recette du chef

* Préparation sur office

lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026	samedi 1 août 2026
Mâche et maïs Choux rouge râpés assaisonnés  Terrine de saint jacques	 Taboulé BIO  Radis rose vinaigrette  Tartine rillette de thon	Poireaux vinaigrette  Feuilleté de poisson Saucisson à l'ail et cornichon	REPAS AFRICAIN  Tomates BIO et olives Pastèque 	Salade de maïs Choux blanc râpés aux raisins Roulé de volaille et cornichon	Terrine de légumes Rosette et cornichons Betteraves vinaigrette
 Gratin campagnard Salade vert	 Steak de colin sauce estragon	Côte de porc	  Escalope de poulet LR sauce yassa	 MOULES  FRITES	 Foie de volaille sauce madère
	Brocolis saveur du jardin Pâtes	Pommes noisettes	 Riz BIO		 Riz basmati BIO Haricots verts
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Crème dessert vanille Eclair au chocolat Tarte aux pommes	Sorbet vanille et sauce caramel Crêpe nature sucrée	Forêt noir Mirabelles au sirop	Banane rondelle sauce chocolat * Ile flottante	Panacotta chocolat Glace à la vanille	Semoule au lait Salade de fruits* Tarte citron meringuée



Produit local

Viande racée

Viande Française



Produits BIO



Label Rouge

HVE Haute valeur

environnementale



Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur

Produit AOP/AOC



Pêche responsable

Plat végétarien

Recette du chef

* Préparation sur office

lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026	samedi 8 août 2026
 Carottes râpées assaisonnées BIO locales Mâche et maïs Jambon cru et cornichon	GARDEN PARTY Duo pastèque melon Pâté de campagne  Maquereaux à la moutarde 	 Betteraves vinaigrette BIO  Accras de morue Macédoine mayonnaise	Salade de penne à la catalane Chorizo doux Choux rouge râpés vinaigrette	Pomelos et sucre Crêpe au fromage	Salade de museau Asperges vinaigrette  Sardines à l'huile
 Pavé de merlu sauce basilic	  Tarte chèvre tomate basilic	 Escalope de veau sauce dijonnaise	Merguez douce	 Brandade de morue et salade verte	 Courgettes farcies sauces tomates basilic
Poêlée de légumes cuisinée  Mélange 4 céréales BIO	Salade verte	 Quinoa BIO Carottes vichy	Pommes campagnardes	Riz BIO Navets béchamel ail et fines herbes	

Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   

Liégeois café Flan pâtissier Petit pot de glace vanille chocolat	Compote pomme banane  Cake au chocolat maison Chou à la vanille	Flan nappé caramel Fromage blanc et coulis fraise Salade de fruits *	Crème dessert chocolat Tarte aux prunes   Tarte aux poire bourdaloue aux amandes	Gélifié chocolat Eclair à la vanille Carré abricot	Compote pomme fraise Gaufre liégeoise Fromage blanc et crème de marron
---	---	---	---	--	---



Produit local



Produits BIO



Indication
géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur

Equivalent protéique végétarien



Viande Française

HVE Haute valeur

environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef

lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026	samedi 15 août 2026
 Taboulé cuisiné Tarte au fromage Radis rondelles vinaigrette	Melon	REPAS ITALIEN  Tomates vinaigrette  Maquereaux au vin blanc Salade de mâche 	 Tartines de rillettes de thon Pastèque BIO  Pâté en croute	 Salade de pommes de terre échalotes Cœur de palmier vinaigrette Œufs durs mayonnaise	FERIE
 Emincé de dinde sauce provençale	Côte de porc	 Boulette de bœuf sauce basilic	 Croq veggie tomate	 Filet de limande meunière et citron	
Poêlée de légumes Purée de pomme de terre	Pommes campagnardes	 Papillon BIO   Haricots verts BIO aneth et citron	Blé BIO  Petit pois carottes et jus	Courgettes râpées à la méditerranéenne Riz BIO 	
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Tarte pomme et noix Sorbet	Carré framboise île flottante Crème dessert praliné	 Stracciatella copeaux de chocolat maison Glace menthe	Tarte amandines aux myrtilles Fromage blanc et coulis de fruits rouge Salade de fruits*	Forêt noire Mousse au chocolat Compote pomme fraise	



Produit local



Produits BIO



Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur



Produit AOP/AOC



Pêche responsable

Equivalent protéique végétarien



Recette du chef

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge

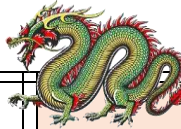


Viande Française

HVE Haute valeur

environnementale



lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026	samedi 22 août 2026
Betteraves vinaigrette Roulade de volaille et cornichon Concombres vinaigrette	REPAS ASIATIQUE Nems au poulet (et sauce) Mesclun Terrine de saumon 	Pastèque BIO Mortadelle et cornichons Melon	 Salade de haricots verts vinaigrette échalotes Jambon cru et cornichon	Croisillon au fromage Cœur de palmier Macédoine mayonnaise	Taboulé  Accras de morue Cœur de palmier vinaigrette
 Sauté de porc BBC sauce miel	 Filet de saumon huile et citron	Saucisse de Toulouse	Boulettes de bœuf sauce rougail	 Colin napolitain	Boudin noir
Chou fleur saveur du jardin Farfalles	Poêlée asiatique Mélange 4 céréales BIO	Pommes rissolées	 Gnocchi sardi BIO local Haricots beurre	 Courgettes rondelles BIO locales Pommes vapeurs	Purée de pommes de terre et pommes
 Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Eclair à la vanille Tarte noix de coco Sorbet au citron	Ananas au sirop Tropézienne Gélifié au chocolat	Fromage blanc coulis de fraise et cigarette russe  Financier aux amandes maison	 Quetsches au sirop Purée pomme cannelle maison Tarte au citron meringuée	Crumble pomme poire Beignet au chocolat Crème dessert vanille	Beignet au pommes Coupelles de cubes au fruits Tarte pomme normande



Produit local



Produits BIO



Indication géographique protégée



Pêche responsable

* Préparation sur office



Viande racée



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Equivalent protéique végétarien



Viande Française

HVE Haute valeur

environnementale



Produit AOP/AOC



Recette du chef

lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026	samedi 29 août 2026
 Carottes râpées assaisonnées BIO locales Cœur de scarole Rosette et cornichon	Melon Pâté en crouste Roquette	Concombres vinaigrette Jambon cru et cornichon Salade de mâche	Salade coleslaw Chorizo doux  Maquereau à la tomate	 Bâton de surimi mayonnaise Cœur de scarole Œufs durs mayonnaise	Salade de museau de bœuf  Salade de lentilles Pâté de foie et cornichon
 Emincé de veau sauce normande	Haut de cuisse de poulet	 Sauté de poulet aux olives	 Bouchée de blé tomate basilic et sauce	 Steak de colin sauce dugléré	 Rôti de bœuf
 Riz BIO champignons BIO Légumes aïoli	Frites	 Purée de pomme de terre et courgettes BIO Mélange légumes et haricots plats	 Carottes rondelles BIO locales Aubergines au gratin	Chou romanesco Coquille BIO	Purée de carottes et pomme de terre Salsifis à la tomate
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)   					
Tarte au flan  Crêpes BIO locales  Compote pomme abricot	Ile flottante Gâteau basque Pêches au sirop	Melon vert Sorbet Paris Brest	Purée pomme prune rouge Carré chocolat Sorbet framboise	Flan caramel Eclair au chocolat Petit pot glace vanille	Flan pâtissier Liégeois à la vanille Fromage blanc et miel



Produit local
Viande racée
Viande Française



Produits BIO
Label Rouge
HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée
Bleu blanc cœur
Produit AOP/AOC



Pêche responsable
Equivalent protéique végétarien
Recette du chef

* Préparation sur office