

MENUS DU 06/07/2026 AU 10/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 06/07/2026	Mardi 07/07/2026	Mercredi 08/07/2026	Jeudi 09/07/2026	Vendredi 10/07/2026
Entrée	Mousson de canard	Ciselée d'iceberg	Menu froid Pastèque	Pique-nique	Tomate cerise
Plat	Moelleux au boeuf sauce ketchup	Macaronis au jambon*(PC) (macaronis BIO) Gratin macaroni printanier (macaronis BIO)(PC)	Poulet rôti froid	Bagna poulet Bagna italien	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Chou fleur à la mimolette		Chips	Chips	Purée de carottes
Laitage	Fromage blanc	Fraidou	Frulos	Yaourt à boire	Yaourt nature fermier Désiris HVE
Dessert	Pomme BIO	Abricots cuits à la gelée de groseille	Brownies	Abricot	Gâteau au chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 13/07/2026 AU 17/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 13/07/2026	Mardi 14/07/2026	Mercredi 15/07/2026	Jeudi 16/07/2026	Vendredi 17/07/2026
Entrée	Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise			Courgettes râpées	
Plat	Curry de pois chiches Couscous aux légumes, poulet et merguez			Colin d'Alaska MSC meunière Nugget's de blé	
Accompagnement	Semoule			Petits pois BIO	
Laitage	Vache qui rit			Yaourt local ETREZ	
Dessert	Marmelade de pommes maison (pommes BIO)			Eclair au chocolat	

* = Plat avec du porc

MENUS DU 20/07/2026 AU 24/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/07/2026	Mardi 21/07/2026	Mercredi 22/07/2026	Jeudi 23/07/2026	Vendredi 24/07/2026
Entrée	Salade du berger	Melon	Terrine de campagne*		Salade de haricot vert et oeufs durs
Plat	Jambon grillé* sauce Madère Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Beaufilet de colin sauce aïoli	Moussaka de boeuf (PC)		Lasagne à la bolognaise (PC)
Accompagnement	Flan de légumes	Blé au beurre			
Laitage	Yaourt BIO au sucre de canne	Cantafrais	Croq'lait BIO		Brique de Burdignes à la coupe
Dessert	Poires cuites au caramel beurre salé	Panacotta du Chef coulis de framboises (lait BIO)	Nectarine		Abricot

* = Plat avec du porc

MENUS DU 27/07/2026 AU 31/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/07/2026	Mardi 28/07/2026	Mercredi 29/07/2026	Jeudi 30/07/2026	Vendredi 31/07/2026
Entrée	Salade verte batavia	Chou-fleur ravigote	Pastèque	Carottes râpées et maïs	
Plat	Sauté de porc* aux olives Roulé au fromage	Chili con carne Chili sin carne	Poulet tandoori Emincé végétal BIO sauce crème paprika	Sauce italienne Sauce bolognaise	
Accompagnement	Brocolis à la crème (brocolis BIO)	Riz BIO	Gratin dauphinois	Torsades	
Laitage	Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit louis tartine	Yaourt local ETREZ	
Dessert	Beignet au chocolat	Pomme	Île flottante	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)	

* = Plat avec du porc

MENUS DU 03/08/2026 AU 07/08/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 03/08/2026	Mardi 04/08/2026	Mercredi 05/08/2026	Jeudi 06/08/2026	Vendredi 07/08/2026
Entrée	Mortadelle* Terrine de légumes	Coeur de laitue	Menu froid Tomate	Courgettes rapées vinaigrette balsamique	Concombres sauce kebab
Plat	Sauté de boeuf marengo Tarte au fromage	Roti de porc* au thym Nem aux légumes	Quiche lorraine froide	Grignotte de poulet façon barbecue	Filet de lieu MSC à l'oseille
Accompagnement	Haricots plats au beurre	Polenta crémeuse	Salade de perles	Pommes noisettes	Ratatouille
Laitage	Rondelé nature BIO	Fromage blanc	Petit suisse aromatisé	Yaourt à boire à la fraise	Chanteneige BIO
Dessert	Cocktails de fruits au sirop	Pêche BIO	Madeleine nature	Gâteau aux abricots (oeufs BIO)	Crème dessert chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 17/08/2026 AU 21/08/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 17/08/2026	Mardi 18/08/2026	Mercredi 19/08/2026	Jeudi 20/08/2026	Vendredi 21/08/2026
Entrée	Salade de coquillettes à l'italienne (coq.BIO)	Carottes rapées	Cervelas* Samoussa aux légumes	Pique-nique	Menu froid Tomate
Plat	Emincé de dinde tomate et basilic	Colin d'Alaska MSC meunière Végétal façon meunière	Boeuf braisé au maïs Tortilla galette catalane	Sandwich lyonnais	Jambon de dinde Terrine de légumes
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Lentilles BIO LOCAL	Chou-fleur en gratin	Chips	Taboulé
Laitage	Yaourt aromatisé	Gouda à la coupe	Tomme grise à la coupe	Yaourt à boire	Yaourt nature
Dessert	Pêche au sirop	Donut au sucre	Banane BIO	Petit beurre	Moelleux au chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 24/08/2026 AU 28/08/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 24/08/2026	Mardi 25/08/2026	Mercredi 26/08/2026	Jeudi 27/08/2026	Vendredi 28/08/2026
Entrée	Salade de cocos en persillade	Brocolis sauce ranch	Menu froid Pastèque		
Plat	Rosbeef marengo	Sauté de porc* façon colombo	Poulet rôti froid		
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz BIO	Salade de tortis	Fermeture	
Laitage	Fromage blanc	Saint Nectaire à la coupe AOP	Petit suisse aux fruits		
Dessert	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Prune (sous réserve)	Flan aux œufs		

* = Plat avec du porc