

	06 juillet au 10 juillet 2026	13 juillet au 17 juillet 2026	20 juillet au 24 juillet 2026	27 juillet au 31 juillet 2026
<b>Lundi</b>	Salade de pâtes BIO au pistou Sauté de dinde sauce cocotte / Boulette de blé thai Courgettes BIO persillées Fruit		Salade de haricots verts Gratin de torsades BIO sauce au fromage ail et fines herbes Fruit	Rillettes de sardine / Carottes rapées Poulet rôti au thym / Falafels Aubergines BIO à la tomate et pépinettes Fruit
<b>Mardi</b>	Salade de tomates BIO et maïs vinaigrette Falafels et ketchup Ratatouille Petit suisse sucré		Pastèque BIO Sauté de bœuf aux poivrons / Steak blé oignons Jardinière de légumes Donut's chocolat	Salade de lentilles au cumin Calamars à la romaine / Stick mozzarella pané Gratin de courgettes BIO Petit moulé ail et fines herbes
<b>Mercredi</b>	Œuf durs mayonnaise Taboulé BIO et vinaigrette Camembert Mousse au chocolat	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Poulet roti au curry / Bouchée de blé Carottes BIO persillées Yaourt sucré	Chipolatas* / Saucisse de volaille / Saucisse végétarienne Lentilles BIO sauce italienne Coulommiers BIO Fruit	Concombre BIO à la vinaigrette Pizza Yaourt sucré Compote de pommes BIO
<b>Jeudi</b>	Gardianne de taureau / Haricots rouge sauce tomate Riz BIO Croc lait BIO Compote de pommes BIO	Betteraves vinaigrette balsamique Nuggets de poisson / Œufs brouillés Coquillettes BIO et piperade de poivrons Fruit	Rôti de dinde et ketchup / Œuf dur mayonnaise Salade de perles au pistou Mme LOIK Glacé à l'eau	Bœuf à la Nimoise / Burger végétarien Pomme risolées Emmental Crème dessert vanille
<b>Vendredi</b>	Crêpe au fromage Curry de colin au lait de coco / Pané sarrasin lentilles et poireaux Brocolis persillés Fruit BIO	Melon Quenelles sauce aurore Ratatouille St môret BIO	Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de lieu sauce oseille / Omelette Pommes de terre BIO vapeur Compote de pommes BIO	Melon Steak haché sauce tomate / Haricots rouges à la tomate Riz BIO Glacé à l'eau

	03 août au 07 août 2026	10 août au 14 août 2026	17 août au 21 août 2026	24 août au 28 août 2026
<b>Lundi</b>	Betteraves vinaigrette balsamique Sauce bolognaise au bœuf BIO / Lentilles à la tomate Spaghettis BIO et fromage râpé BIO Fruit BIO	Salade de tomates BIO et vinaigrette Nuggets de dinde / Pané blé fromage épinards Gratin de courgettes BIO Yaourt aromatisé	Pâté de campagne/ Roulade de volaille et cornichons/ Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux olives / Lentilles à la tomate Piperade de poivrons et blé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Chili sin carné Riz BIO Rondelé bleu Fruit
<b>Mardi</b>	Sauté de dinde sauce forestière / Croc tomate Chou fleur persillé Vache qui rit BIO Gâteau au chocolat BIO	Jambon de porc / Jambon dinde / Raita de pois chiches Salade de riz BIO, tomates, maïs & olives Croc lait BIO Compote de pommes BIO	Salade de boulgour BIO Moussaka / Moussaka végétarienne Vache picon	Salade de pâtes au pistou Sauté de veau à la crème / Quenelles sauce aurore Courgettes BIO persillées Fruit BIO
<b>Mercredi</b>	Salade de perles au pistou Boulette de lentilles BIO Ratatouille Fromage blanc & sucre	Raita de concombres BIO et sa sauce Bœuf à l'indienne / Quenelle sauce aurore Lentilles BIO au jus Liégeois	Pastèque BIO Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre BIO, tomates BIO Glacé à l'eau	Salade de tomates Filet de merlu sauce à l'aneth / Omelette Pommes de terre BIO vapeur Compote
<b>Jeudi</b>	Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau et ketchup / Salade mexicaine Salade de boulgour BIO, tomates & olives Flan chocolat	Salade d'haricots verts à l'échalote Ravioli BIO aux légumes du soleil à la sauce provençale et fromage rapé Fruit	Poisson pané et citron / Saucisse végétarienne Purée de céleri Fromage blanc et sucre Fougasse	Rôti de dinde et ketchup / Salade de lentilles Salade de perles, olives, maïs St Môret BIO Mousse au chocolat
<b>Vendredi</b>	Parmentier de poisson / Tortelloni ricotta épinards Gouda Glacé à l'eau	Poisson aioli / Bouchées courgettes menthe Légumes aioli (Pommes de terre BIO, haricots verts et carottes) Edam Fruit	Boulette d'agneau printanière / Boulette de blé pois pistou Coquillettes BIO St paulin BIO Fruit BIO	Cake à la mozzarella Filet de saumon sauce hollandaise / Carré seitan Haricots verts persillés Yaourt BIO

 Du pain BIO à tous les repas

11/06/2026

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.