

Menus du 7 juillet au 29 août 2025

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
du 7 au 11	TABOULÉ (semoule bio) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE PROVENÇALE PETITS POIS AU JUS CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ABRICOT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BURGER (pain burger, normandin de veau, ketchup) POTATOES ET KETCHUP CHEDDAR (en tranche) PRUNE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	PASTÈQUE (à portionner) JAMBON BLANC* PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAMOS COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CRÈME SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRÉ CAKE AUX PÊCHES DU CHEF (à portionner)
du 14 au 18	JOUR FÉRIÉ 	CONCOMBRES VINAIGRETTE POISSON PANÉ ET CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU THYM SEMOULE BIO PETIT LOUIS COQUE PASTÈQUE (à portionner)	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA BIO (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL	REPAS FROID TOMATE VINAIGRETTE SALADE PIÉMONTAISE AUX DÉS DE JAMBON DE PORC* BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) COMPOTE POMME-FRUIITS ROUGES DU CHEF (à portionner)
du 21 au 25	RADIS ET BEURRE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH BEIGNETS DE BROCOLIS BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	REPAS FROID MELON (à portionner) SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DURS, CORNICHONS, VINAIGRETTE PERSILLÉE SAINT-MORÉT BIO COMPOTE POMME-BANANE BIO (sans sucre ajouté)	PIZZA AU FROMAGE SAUCISSE DE STRASBOURG* LENTILLES PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	VOYAGE DANS LES ANTILLES CAROTTES RAPÉES, ANANAS VINAIGRETTE EMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE COLOMBO RIZ BIO JAUNE SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) FROMAGE BLANC ET COULIS DE MANGUE
du 28/07 au 2/08	CONCOMBRES VINAIGRETTE RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAMEMBERT (à portionner) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	PASTÈQUE (à portionner) POISSON PANÉ BROCOLIS À LA BÉCHAMEL SUISSE FRUITÉ MINI-CRÊPE SUCRÉE	TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNE AU BOEUF CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
du 4 au 8	TABOULÉ (semoule bio) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE POTATOES ET MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME BIO (sans sucre ajouté)	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE SAINT-PAULIN (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CONCOMBRES VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PETITS POIS YAOURT BIO SUCRÉ ÉCLAIR À LA VANILLE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* ET CORNICHON FILET DE LIEU SAUCE CITRON SEMOULE BIO CHANTENEIGE MELON (à portionner)
du 11 au 15	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA RIZ BIO EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME-FRAISE (sans sucre ajouté)	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL	PASTÈQUE (à portionner) RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE ET COURGETTES AU FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	Jour Férié 15 AOÛT
du 18 au 22	TOMATES VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) LEGEOIS VANILLE	OEUF DUR ET MAYONNAISE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE AUX OIGNONS PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE MONTCADI (à portionner) FRUIT DE SAISON	REPAS FROID CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON GOUDA BIO (à portionner) PÊCHE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CHIPOLATAS* RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ DONUTS	VOYAGE EN AMÉRIQUE DU SUD GUACAMOLE WRAP (poulet, sauce aux épices) EDAM (à portionner) COMPOTE POMME MANGUE DU CHEF (à portionner)
du 25 au 29	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ASSIETTE KEBAB (volaille) ET SAUCE PITA POMMES NOISETTES CAMEMBERT (à portionner) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	PASTÈQUE (à portionner) SALADE DE TORSAGES AUX DÉS DE POULET, TOMATES, MAIS YAOURT BIO SUCRÉ FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAMOS BANANE BIO	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON CAROTTES PERSILLÉES GOUDA BIO (à portionner) GÂTEAU À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)

C'EST L'HEURE DE REPRENDRE CAHIERS ET STYLOS... BONNE RETRÉE À TOUS...

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc
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.

MENUS DU 7 JUILLET AU 29 AOÛT 2025

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JUILLET 2025	DU 7 AU 11				JAMBON DE DINDE		PLAT SANS PORC
		QUENELLE NATURE SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE		OMELETTE	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 14 AU 18			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE VÉGÉ
						SALADE PIÉMONTAISE AUX DÉS DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
			PANÉ DU FROMAGER	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR		SALADE PIÉMONTAISE AUX ŒUFS DURS	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 21 AU 25			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
		QUENELLE NATURE SAUCE DU JOUR		BOULETTES PANÉES DE BLÉ FAÇON THAÏ	COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 28/07 AU 1/08			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
			OCEAN STICKS	FALAFELS SAUCE DU JOUR	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 4 AU 8			JAMBON DE DINDE		ROULADE DE VOLAILLE / ŒUF DUR MAYONNAISE	ENTRÉE SS PORC/ENTRÉE VÉGÉ
QUENELLE NATURE SAUCE DU JOUR		FALAFELS SAUCE DU JOUR	ŒUF DUR		BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN	
DU 11 AU 15		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC	
	NUGGETS DE BLÉ	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PARMENTIER AU FROMAGE	QUENELLE NATURE SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN	
DU 18 AU 22				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC	
		GALETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE DU JOUR	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX DÉS D'EMMENTAL	OMELETTE	WRAP AUX FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN	
DU 25 AU 29						PLAT SANS PORC	
	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	BOULETTES FAÇON THAÏ SAUCE PITA	SALADE DE TORSADES, ŒUFS DURS, TOMATES, MAÏS		QUENELLE NATURE SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN	

"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."