

# Menus du 06 au 31 Juillet 2026

<b>lundi 6 juil.</b> Taboulé Poisson pané Petits pois <b>Tomme locale du Père Antoine</b> Smoothie fraise	<b>mardi 7 juil.</b> Melon Boeuf braisé à la tomate Gnocchis Emmental Yaourt sucré	<b>mercredi 8 juil.</b> Macédoine, vinaigrette Rôti de porc et mayonnaise <b>Salade de riz et tomates BIO</b> Fromage fondu Fruit de saison BIO	<b>jeudi 9 juil.</b> Salade de tomates, vinaigrette Tortellinis Ricotta et épinards Brie Flan pâtissier	<b>vendredi 10 juil.</b> Carottes râpées BIO <b>Sauté de poulet local à l'ancienne</b> Pommes de terre sautées <b>Fromage blanc local et sucre</b> Crème dessert chocolat BIO
<b>lundi 13 juil.</b> Coleslaw Courgette farcie <b>Semoule HVE</b> Fromage frais Mousse au chocolat du chef	<b>mardi 14 juil.</b> <b>FÉRIÉ</b>	<b>mercredi 15 juil.</b> <b>HOT DOG PARTY</b> Salade verte, vinaigrette Hot dog Frites <b>Tomme locale du Père Antoine</b> Glace	<b>jeudi 16 juil.</b> <b>Concombres BIO, vinaigrette</b> Chili sin carne <b>Riz BIO</b> Emmental Compote pomme cannelle	<b>vendredi 17 juil.</b> Cake lardons emmental Filet de lieu façon basquaise Ratatouille Camembert Fruit de saison BIO
<b>lundi 20 juil.</b> Betteraves rouges, vinaigrette Nuggets de volaille Epinards béchamel <b>Fromage blanc local et sucre</b> Pastèque	<b>mardi 21 juil.</b> Tomates cerise Oeufs durs mayonnaise Salade de pâtes <b>Carottes râpées locale</b> Fromage fondu Eclair chocolat	<b>mercredi 22 juil.</b> <b>Concombre BIO à la crème</b> Brandade de poisson Maasdam <b>Compote pomme abricot BIO</b>	<b>jeudi 23 juil.</b> <b>ESCALE AUX ANTILLES</b> Accras de morue <b>Sauté de porc local coco curry</b> Colombo de courgettes Tomme blanche Cake coco	<b>vendredi 24 juil.</b> Salade de maïs Boulettes de boeuf Spaghettis Emmental râpé BIO Fruit de saison BIO
<b>lundi 27 juil.</b> <b>Salade de riz BIO</b> Poisson meunière sauce tartare Petits pois Fromage frais <b>Crème dessert chocolat BIO</b>	<b>mardi 28 juil.</b> <b>BURGER PARTY</b> Salade iceberg Hamburger Frites Cheddar en tranche <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>mercredi 29 juil.</b> Macédoine, vinaigrette Chipolata <b>Coquillettes BIO</b> <b>Gouda BIO</b> Fruit de saison	<b>jeudi 30 juil.</b> Melon <b>Sauté de poulet local sauce crème</b> Haricots verts <b>Emmental BIO</b> Crumble cerises	<b>vendredi 31 juil.</b> Tomates mozzarella, vinaigrette Quiche à la Vache Qui Rit Carottes rondelles Yaourt sucré Compote pommes abricot

# Menus du 03 au 28 Août 2026

Légende :



BIO



Produit régional



Produits labellisés



Sans viande

lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	vendredi 7 août
<p>Thon mayonnaise, toast</p> <p>Sauté de poulet basquaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>KEBAB PARTY</b></p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Emincé de blé et pois kebab</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais</p> <p>Smoothie fraise</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc et mayonnaise</p> <p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Fromage blanc sucré local</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Dos de colin sauce citronnée</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Brie BIO</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Carottes râpées locales vinaigrette au jus d'orange</p> <p>Bolognaise de boeuf</p> <p>Spaghettis BIO</p> <p>Emmental râpé BIO</p> <p>Yaourt sucré</p>
lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
<p>Cake emmental</p> <p>Sauté de porc à la sicilienne</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre local vinaigrette fromage ail et fines herbes</p> <p>Poulet sauce suprême</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse citron</p>	<p>Melon</p> <p>Grande salade niçoise (thon, haricots verts, riz)</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Paupiette de dinde sauce ketchup</p> <p>Carottes</p> <p>Carré de l'Est local</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>Salade de tomates, vinaigrette</p> <p>Lasagnes aux légumes du soleil et fromage</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes</p>
lundi 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
<p>Radis roses et beurre 1/2 sel</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards</p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates locales</p> <p>Chipolata</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Tarte aux fruits</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Munster</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Quiche ratatouille mozzarella</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage blanc sucré local</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Concombre local vinaigrette</p> <p>Dos de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>Riz BIO</p> <p>Brie</p> <p>Compote pommes bananes</p>
lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
<p>Salade de riz BIO</p> <p>Poisson meunière sauce tartare</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p>Yaourt vanille BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Sauté de boeuf à la mexicaine</p> <p>Riz BIO</p> <p>Cheddar râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Pastèque</p> <p>Jambon braisé, sauce échalote</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de tomates BIO</p> <p>Sauté de poulet local sauce barbecue</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Dahl de lentilles corail BIO</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>