

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de tomates

Melon

Salade Anglaise (Salade, croûtons, cheddar)

Filet de saumon Sauce Aurore

Escalope de poulet Marengo

Croque Monsieur

Nems aux légumes sauce Nems

Rôti de bœuf BIO et sauce cocktail

Œufs durs sauce Aurore

Croque Monsieur au fromage

Filet de limande Meunière et citron

Semoule BIO

Courgettes béchamel Et Pommes de terre

Ratatouille BIO

Riz Cantonnais

Haricots verts à l'ail

Yaourt brassé aux fruits

Emmental

Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)

Coupelle de compote de pommes ananas

Fruits BIO

Fruits

Cake au chocolat

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomates vinaigrette		Radis rondelle et maïs	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div>
Sauté de veau sauce Dijonnaise	Cordon bleu	Filet de poisson frais sauce Aurore	Sauce Bolognaise BIO	Pizza tomate et fromage
Filet de lieu huile d'olive citron	Œufs brouillés		Base New Delhi BIO	
Blé BIO Et Ratatouille BIO	Purée de pommes de terre	Riz Pilaf Et carottes	Pâtes spirales BIO (fromage râpé)	Salade composée (Laitue, olives noirs et dés de mimolette) (100-150 mg calcium)
		Yaourt BIO citron		Fraidou
Liégeois à la vanille	Coupelle de Compote de pommes	Fruit (Fraises au sucre)	Fruits	Crème au chocolat

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale
Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

MENU 100% CIRCUITS COURT

LE JOUR DU

<p>Salade de tomates vinaigrette du Terroir Et dés d'emmental (>150 mg calcium)</p>	<p></p>	<p> Melon jaune BIO</p>	<p> LE PAYS BASQUE Salade composée (Salade, poivrons rouges et dés de brebis) Vinaigrette au piment d'Espelette (100-150 mg calcium)</p>	<p>Rosette et cornichons</p>
<p>Saucisse de Toulouse</p>	<p> Sauté de bœuf sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)</p>	<p>Lasagnes Ricotta</p>	<p> LE PAYS BASQUE Axa de veau Sauce Piment d'Espelette</p>	<p> Hoki pané et citron</p>
<p> Palets carottes herbes BIO</p>	<p> Filet de merlu sauce Bobotie</p>	<p>Lasagnes Ricotta</p>	<p>Œufs durs sauce Basquaise</p>	<p> Gratin du Sud (fromage râpé : 100-150 mg calcium)</p>
<p> Lentilles BIO à la Paysanne</p>	<p>Rösti de légumes</p>	<p>Lasagnes Ricotta</p>	<p>Pommes vapeur</p>	<p></p>
<p></p>	<p> Yaourt BIO à la framboise</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p> Compote de pommes BIO</p>	<p> Fruits BIO</p>	<p>Flan nappé caramel</p>	<p> Gâteau Basque</p>	<p> Fruit (Fraises au sucre)</p>

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|---|
| <i>Produit BIO</i> | <i>Appellation d'Origine Protégée</i> | <i>Pêche responsable</i> | <i>Spécialité du chef</i> | <i>Viande d'origine Française</i> |
| <i>Label Rouge</i> | <i>Indication Géographique Protégée</i> | <i>Viande racée</i> | <i>Nouvelle recette</i> | <i>Production locale</i> |
| <i>Issu des régions ultra-périphériques</i> | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> | <i>Bleu Blanc Cœur</i> | <i>Plat durable</i> | <i>Confectionné à la cuisine centrale</i> |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre vinaigrette Salade de tomates</p>			LE JOUR DU	<p>Houmous poivrons BIO</p>
<p>Sauté de porc CE2 aux pruneaux</p>	<p>Filet de merlu sauce Basquaise</p>	<p>Rôti de veau froid sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p>Couscous BIO végétarien</p>	<p>Poulet rôti</p>
<p>Sauce Egréné à la Marocaine</p>		<p>Filet de cabillaud froid sauce tartare</p>		<p>Omelette au fromage</p>
<p>Carottes BIO Et Pommes de terre BIO</p>	<p>Duo de haricots verts et beurre Et Lentilles BIO</p>	<p>Salade de blé BIO à la Catalane</p>	<p>Semoule et légumes du couscous</p>	<p>Pâtes coquillettes BIO et ratatouille BIO (fromage râpé)</p>
	<p>Saint Paulin</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	
<p>Crème chocolat Crème vanille (>100 mg calcium)</p>	<p>Banane (Rup)</p>	<p>Fruits BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Fruits</p>

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Viande d'origine Française
Production locale
Confectionné à la cuisine centrale

Menu

Du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
		Salade de concombres	BONNES VACANCES	
Pané de blé	Brandade de poisson	Rôti de bœuf BIO et jus	Chicken Wings et ketchup	Raviolis de volaille Et fromage râpé
Courgettes Provençale au gratin	Salade verte	Œufs brouillés	Filet de cabillaud froid Et ketchup	Raviolis au tofu Et Fromage râpé
Yaourt BIO nature et sucre Yaourt BIO aromatisé (>100 mg calcium)	Fraidou	Petits pois à la paysanne	Pommes smiles	Laitue
Fruits BIO	Fruit (Fraises au sucre)	Clafoutis aux pêches	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Mimolette

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale