

Menus du 7 au 11 juillet 2025

lundi 7

- Salade papillon*
- Pizza aux 3 fromages
- Salade verte
- Petit suisse
- Fruit de saison

mardi 8

- Radis roses
- Couscous aux boulettes de bœuf
- Légumes couscous aux pois chiches
- Fromage
- Glace

mercredi 9

- Saucisson à l'ail, cornichon
- Pâtes
- au saumon
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 10

- Concombre au fromage blanc
- Paupiette de veau
- Pommes noisettes
- Fromage
- Compote pommes

vendredi 11



PIQUE-NIQUE



* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juillet 2025

lundi 14



mardi 15



PIQUE-NIQUE



mercredi 16

- Betteraves ciboulette
- Quiches aux légumes d'été
- Salade verte
- Fromage
- Yaourt nature sucré

jeudi 17

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Sauté de dinde sauce curry
- Haricots verts aux oignons
- Panna cotta
- Fruits rouge

vendredi 18

- Pastèque
- Jambon blanc
- Salade de pommes de terre échalote ciboulette
- Crème Anglaise
- Barre pâtissière

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 21 au 25 juillet 2025

lundi 21



PIQUE-NIQUE



mardi 22



PIQUE-NIQUE



mercredi 23

- Concombres, crème ciboulette
- Croque cake*
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

jeudi 24

- Taboulé à l'orientale
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Haricots beurre à l'ail
- Fromage
- Yaourt à la vanille

vendredi 25

- Carottes râpées, vinaigrette balsamique
- Parmentier
- de sardines à la provençale
- Fromage
- Fruit de saison

Menus du 28 juillet au 1 août 2025

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 31

vendredi 1

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 18 au 22 août 2025

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Paëlla ● de la mer ● Fromage ● Fruit de saison 	 <p>PIQUE-NIQUE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Hachis parmentier ● Bœuf-courgettes ● Fromage ● Fruit de saison 	 <p>PIQUE-NIQUE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Pizza aux fromages ● Salade ● Fromage ● Compote de pommes

Menus du 25 au 29 août 2025

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
 <p>PIQUE-NIQUE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Sauté de porc sauce chorizo ● Petits pois aux oignons ● Fromage blanc ● Ananas frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois ● Poisson meunière ● Potatoes ● Fromage ● Fruit de saison 		

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.