

Menus du 6 juillet  
au 28 août 2026

Légende :



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

|              | Lundi       | Mardi                                                                                                                                                        | Mercredi                                                                                                                                                                                               | Jeudi                                                                                                                                                                      | Vendredi                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                               |
|--------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| JUILLET 2026 | du 6 au 10  | Betteraves BIO vinaigrette<br><br>Filet de colin MSC sauce citron<br>Purée de carottes et pommes de terre<br><br>Vache qui rit BIO<br><br>Melon (Découpe)    | Salade de riz BIO, maïs et tomates vinaigrette<br><br>Paupiette au veau FR sauce provençale<br>Haricots vers Bio à l'ail<br><br>St Nectaire AOP (Découpe)<br><br>Pêche                                 | Concombre vinaigrette<br><br>Bolognaise de lentilles Bio<br>Pennes Bio<br><br>Emmental Bio râpé<br><br>Compote fraîche pomme BIO framboise                                 | Pizza au fromage (Découpe)<br><br>Rôti de dinde & Mayonnaise<br>Salade de pommes de terre, tomates et maïs vinaigrette<br><br>Yaourt brassé sucré (Régional)<br><br>Abricot                 | Salade iceberg vinaigrette<br><br>Rougail de saucisses<br>Lentilles vertes<br><br>Tomme noire IGP (Découpe)<br><br>Clafoutis aux fruits du chef (Découpe)                     |
|              | du 13 au 17 | Carottes râpées vinaigrette<br><br>Aiguillettes de poulet sauce aux Herbes de Provence<br>Petits pois CE2<br><br>Coulommiers (Découpe)<br><br>Banane BIO     | FÉRIÉ                                                                                                                                                                                                  | Taboulé estival (semoule BIO)<br><br>Poisson blanc MSC meunière<br>Courgettes béchamel<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Nectarine jaune                                      | Salade verte vinaigrette<br><br>Poutine revisitée (Effiloché de porc sauce poutine)<br>Pommes de terre cubes rissoles<br><br>Cheddar râpé<br><br>Gâteau du Chef au sirop d'érable (Découpe) | Oeuf dur Mayonnaise<br><br>Pastachiches HVE, sauce tomate et emmental râpé<br><br>Cantal AOP (Découpe)<br><br>Compote fraîche pommes BIO biscuitée                            |
|              | du 20 au 24 | Salade de pommes de terre, maïs, vinaigrette au ketchup<br><br>Cordon bleu de dinde FR<br>Ratatouille<br>Chanteneige BIO<br><br>Prune                        | Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs vinaigrette<br>Pain végétarien du chef aux lentilles corail BIO (NR)<br>Haricots Beurre persillés<br>Caprice des Dieux (Régional) (Découpe)<br><br>Abricot | Concombre vinaigrette<br><br>Rôti de porc issu de porc LR sauce brune<br>Macaronis BIO<br>Gouda BIO (Découpe)<br><br>Pêche                                                 | Melon (Découpe)<br><br>Sauté de dinde sauce paprika<br>Semoule BIO<br>Pont l'Evêque AOP (Découpe)<br><br>Flan chocolat                                                                      | Tomate vinaigrette<br><br>Filet de colin MSC sauce tomate<br>Riz BIO<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Gâteau du chef aux fruits rouges (Découpe)                                |
|              | du 27 au 31 | Salade de perles, tomate et maïs vinaigrette<br><br>Filet de poisson pané MSC<br>Epinards à la vache qui rit<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Melon (Découpe)  | Carottes râpées vinaigrette<br><br>Coquillettes bio, sauce tomate et fromage râpé<br><br>St Nectaire AOP (Découpe)<br><br>Nectarine blanche                                                            | Oeuf dur et mayonnaise<br><br>Rôti de dinde froid / Mayonnaise<br>Salade de riz BIO, tomates et maïs vinaigrette<br><br>Tomme noire IGP (Découpe)<br><br>Compote de pomme  | Salade verte vinaigrette<br><br>Lasagnes au boeuf<br><br>Emmental Bio (Découpe)<br><br>Crème dessert vanille                                                                                | Macédoine de légumes BIO et mayonnaise<br><br>Boudin blanc de Rethel (régional)<br>Purée de pommes de terre<br><br>Verre de lait BIO<br><br>Cake du chef aux pêches (Découpe) |
| AOÛT 2026    | du 3 au 7   | Betteraves BIO vinaigrette<br><br>Émincé de cuisse de poulet sauce crème<br>Semoule BIO<br>Caprice des Dieux (régional) (Découpe)<br><br>Abricot             | Salade de riz BIO et tomates vinaigrette<br><br>Sauté de porc sauce au miel<br>Carottes (Régional)<br>Gouda Bio (Découpe)<br><br>Pêche                                                                 | Salade iceberg vinaigrette<br><br>Bolognaise de lentilles Bio<br>Pennes Bio<br>Emmental Bio râpé<br><br>Compote fraîche pomme BIO groseille                                | Tomates vinaigrette<br><br>Nuggets de poulet pané & Ketchup<br>Haricots beurre persillés<br>Suisse sucré<br>Gâteau du chef aux myrtilles (Découpe)                                          | Crêpe au fromage<br><br>Morceaux de colin d'Alaska MSC au four sauce citron<br>Gratin de courgettes et pommes de terre<br><br>Vache qui rit BIO<br>Melon (Découpe)            |
|              | du 10 au 14 | Pommes de terre, mimolette, cornichon et vinaigrette<br><br>Effiloché de porc sauce à la moutarde<br>Petits pois CE2<br><br>Brie (Découpe)<br><br>Banane BIO | Melon (Découpe)<br><br>Rôti de dinde FROID et Mayonnaise<br>Salade de coquillettes BIO, tomates et maïs vinaigrette<br><br>Tomme grise (Découpe)<br><br>Mousse au chocolat au lait                     | Pizza au fromage (Découpe)<br><br>Poisson blanc MSC meunière<br>Épinards et pommes de terre béchamel<br><br>Yaourt sucré<br>Nectarine jaune                                | Salade verte vinaigrette<br>Wrap (galette) + émincé de cuisse de poulet / maïs / tomates / sauce fromage blanc , persil, citron et échalote<br>Chips<br>Edam BIO (Découpe)<br>Donut         | Carottes râpées vinaigrette<br><br>Nuggets de blé et ketchup<br>Pâtes Casarecces (REG)<br>Saint nectaire AOP (Découpe)<br><br>Compote fraîche pommes BIO nectarine            |
|              | du 17 au 21 | Melon (Découpe)<br><br>Boulette au Boeuf sauce provençale<br>Semoule BIO<br>Saint môret Bio<br><br>Flan chocolat                                             | Betteraves Bio vinaigrette<br><br>CC Parmentier de lentilles Bio à la tomate<br><br>Tomme noire IGP (Découpe)<br><br>Abricot                                                                           | Concombre vinaigrette<br><br>Émincé de porc sauce paprika<br>Pennes BIO<br>Buchette lait mélange (Découpe)<br><br>Pêche                                                    | Salade de pépinette, tomates et maïs vinaigrette<br><br>Cordon bleu de dinde FR<br>Ratatouille<br>Emmental BIO (Découpe)<br><br>Prune                                                       | Salade iceberg vinaigrette<br><br>Filet de hoki MSC sauce curry doux<br>Riz BIO<br><br>Yaourt sucré<br><br>Cake du chef au chocolat (Découpe)                                 |
|              | du 24 au 28 | Salade de perles, tomate et maïs vinaigrette<br><br>Filet de poisson pané MSC<br>Petits pois BIO<br>Suisse fruité<br><br>Melon (Découpe)                     | Carottes râpées vinaigrette<br><br>Coquillettes bio, sauce napolitaine et fromage râpé<br><br>St Nectaire AOP (Découpe)<br><br>Nectarine blanche                                                       | Tomate vinaigrette<br><br>Rôti de dinde froid / Mayonnaise<br>Salade de riz BIO, tomates et maïs vinaigrette<br><br>Tomme noire IGP (Découpe)<br><br>Crème dessert vanille | Salade verte vinaigrette<br><br>Lasagne au boeuf<br>Mimolette BIO (Découpe)<br><br>Compote pomme fraise                                                                                     | Betteraves BIO vinaigrette<br><br>Saucisse de Strasbourg<br>Purée de pommes de terre<br><br>Verre de lait BIO<br><br>Cake du chef aux pêches (Découpe)                        |

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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."