



Menu

Du 07 au 11 juillet 2025



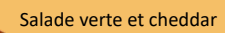
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Escalope de poulet sauce Célestine <i>(champignon tomate paprika crème oignon)</i> 	LE JOUR DU   Salade vert et emmental 	 Colin et sauce citron <i>*Lasagnes ricotta épinards</i>	 Concombre 	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ  Pastèque 
Haricots beurre et blé  <i>*Salade de riz à la parisienne</i>	 Omelette BIO 	Epinards et pommes de terre béchamel	 Rôti de bœuf froid sauce tartare <i>(mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</i> <i>*Spirales à l'andalouse</i>	Paupiette de veau sauce bobotie <i>(épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs)</i> <i>*Bouchées au pistou sauce fraîche à la menthe</i>
Saint Nectaire 	Frites	 Emmental	 Spirales BIO fromage râpé 	 Gratin de courgettes 
 Fruits de saison	 Fromage frais aux fruits BIO	 Fruits de saison (Banane RUP)	Crème dessert au chocolat 	 Moelleux aux pêches 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Yaourt nature sucré	Fourrandise au chocolat  Lait	Pain, pavé demi-sel	Moelleux au citron M Freeze	Madeleine Fruit
 Confectionné à la cuisine centrale Viande racée  Produits BIO	 Issu du commerce équitable  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable Production locale  Bleu blanc cœur	 Région Ultra Périphérique Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
	Melon Sandwich Œuf crudités Chips Compote	Tomate croq sel Sandwich thon mayo Chips Banane	Tomate croq sel Sandwich jambon blanc Chips Galette Bretonne	Pastèque Sandwich jambon blanc Chips Cookie



Menu

Du 14 au 18 juillet 2025

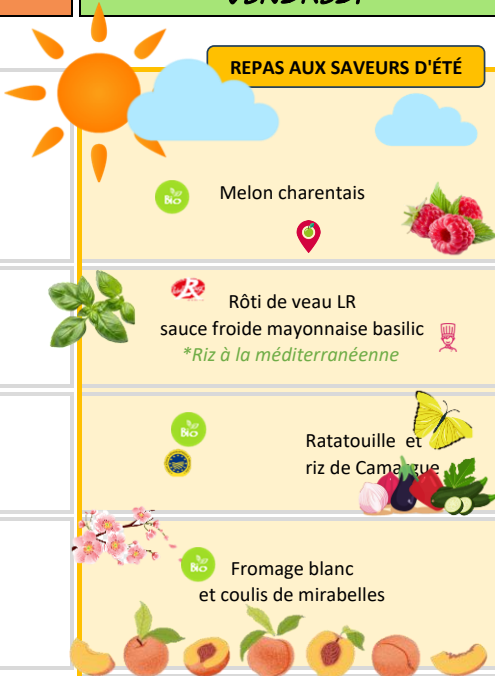


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Colin gratiné au fromage <i>*Pané blé fromage épinards</i>	 Sauté de veau LR aux olives <i>*Macaronis méditerranéens</i>	REPAS "COMME AU SNACK"  	LE JOUR DU 
FERIE	 Purée de pomme de terre	 Ratatouille et coquillettes	 Cheeseburger <i>*Cheeseburger veggi</i>	 Riz IGP et base le lobio (<i>ail, oignon, coriandre, haricot rouge, noix, tomate, paprika</i>)
	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	 Tomme BIO	 Frites	
	 Fruits de saison BIO	 Coupelle purée de pomme banane BIO	 Glace Ou crème dessert caramel	 Fromage blanc nature sucré
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pain, fromage	Pain, Chocolat	Barre bretonne Mr Freeze	Madeleines longues Fruit
 Confectionné à la cuisine centrale Viande racée Produits BIO	 Issu du commerce équitable Label Rouge Viande Origine France	 Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	 Région Ultra Périphérique Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
	Betteraves Sandwich au jambon Chips Fruit de saison	Œufs durs Sandwich saucisson beurre Chips Carré frais Compote	Tomates croq au sel Sandwich jambon blanc Chips Gaufrette	Melon Sandwich œuf crudités Chips Petit moulé ail et fines herbes Gâteau au yaourt

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

 Carottes râpées	 Taboulé au boulgour et dès de fromage	REPAS "GARDEN PARTY"  Pastèque BIO  Macaronis carbonara <i>* Macaronis à la basque</i>		LE JOUR DU   Concombre et gouda
 Colin poêlé et citron <i>*Dahl de lentilles corail et riz</i>	 Rôti de bœuf froid sauce cocktail <i>*Omelette</i>	  Chipolatas <i>* Stick végétariens</i>  Macaronis carbonara <i>* Macaronis à la basque</i>		Pané blé fromage épinards
 Courgettes et riz de Camargue	Mélange de légumes (<i>brocolis, carottes jaunes et oranges</i>)	Salade de pommes de terre des Alpes (<i>miel, moutarde, dès de mimolette et croûtons</i>)		 Petits pois BIO à la lyonnaise (<i>oignon, ail, herbes provence</i>)
 Fromage frais aux fruits BIO	 Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	 Yaourt nature BIO et sucre		 Moelleux garniture framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise fraise Fruit	Pain et chocolat	Palmier Compote pomme	Brioche Mr.Freeze	Gaufre Fruit de saison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 Poulet rôti <i>*Galette basquaise</i>	 LE JOUR DU  REPAS ESPAGNOL Melon vert et jaune  Tortillas pommes de terre oignons BIO (œuf, pommes de terre, oignons, laurier)  Edam Salade verte et dés de tomme noire Tarte flan	 Tomate et cheddar	 Salade batavia et croûtons	 Rôti de bœuf LR sauce hongroise <i>(champignon, piment doux, tomate)</i> <i>* Blé à l'italienne</i>	 Semoule safranée
 Carottes Vichy et flageolets	 Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE) <i>*Hachis lentilles tomate</i>	 Ratatouille et blé	 Saint Nectaire		
 Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	 Fruits de saison	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	 Fruits de saison		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	
Pain et chocolat	Prince Mr Freeze	Pain et chocolat	Paillotine Compote pomme fraise	Croissant	
 Confectionné à la cuisine centrale  Viande racée  Produits BIO	 Issu du commerce équitable  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Bleu blanc cœur	 Région Ultra Périphérique  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée	
Sandwich œufs crudité Chips Carré Compote de pomme	Tomate BIO et cheddar Sandwich thon mayonnaise Chips Fruit de saison	Pastèque Sandwich œufs crudité Chips Banane	Betteraves Sandwich jambon blanc Chips Fruit de saison		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				 REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
 Coquillettes haricots blancs coco paprika (moutarde, poivron, ail, oignon, carotte, lait de coco, sauge)	 Colin sauce curry * Omelette	 Sauté de porc aux pruneaux (pruneaux, cannelle, ail, raisins de Corinthe) * Tarte tomate chèvre basilic	 Concombre BIO et dés de tomme BIO	 Melon charentais
	 Gratin de courgettes et blé	 Petits pois BIO saveur soleil et pomme de terre	 Calamars à la romaine * Stick végétarien	 Rôti de veau LR sauce froide mayonnaise basilic * Riz à la méditerranéenne
Fraidou	 Yaourt nature BIO et sucre	 Brie	 Purée de brocolis	 Ratatouille et riz de Camargue
 Purée de pomme BIO	 Fruits de saison	 Fruits de saison (Banane RUP)	 Crème dessert au chocolat local	 Fromage blanc et coulis de mirabelles
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Lait	Fourrandise au chocolat Compote de pomme	Mr Freeze Barre bretonne	Pain et chocolat	Fourrandise au chocolat Fruit de saison
 Confectionné à la cuisine centrale Viande racée Produits BIO	 Issu du commerce équitable Label Rouge Viande Origine France	 Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	 Région Ultra Périphérique Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
Tomate croq sel Sandwich jambon Chips Compote	Œufs durs Sandwich thon mayonnaise Chips Madeleine	Tomate croq sel Sandwich saucisson à l'ail Chips Croc'lait Banane	Tomate croq sel Sandwich poulet mayonnaise Chips Cookies	Melon charentais Sandwich jambon blanc Chips Gaufre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte, maïs	Saucisse de Toulouse <i>*Gratin campagnard</i>	LE JOUR DU Végé REPAS ITALIEN Tomate, mozzarella Vinaigrette balsamique	Rôti de bœuf LR et mayonnaise <i>*Galette blé indienne</i>	
Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail) <i>*Riz pilaf nippone végétale (Egréné de pois et quinoa, oignons, gingembre, petits pois, sauce soja)</i>	Lentilles	Tortellinis provençaux tomate basilic	Haricots verts et pomme de terre	FERIE
Riz de Camargue	Camembert		Pont l'Evêque	
Yaourt nature BIO sucré	Fruits de saison	Fromage blanc straciatella	Carre Bordelais	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher coco Fruit	Pain et chocolat	Mr Freeze Palet breton	Madeleines longues Compote	
Confectionné à la cuisine centrale Viande racée Produits BIO	Issu du commerce équitable Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Région Ultra Périphérique Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée
Salade verte et maïs Sandwich thon mayonnaise Chips Petit moulé Compote	Sandwich jambon blanc Chips Carré Biscuit	Cœufs durs Sandwich saucisson Chips Cookies	Tomate croq sel Sandwich œuf crudité Fromage fondu président Banane	



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

 Colin et citron <i>*Croq veggi</i>	 Salade de riz BIO à la catalane et dés de cantal (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	 Tomate et dés d'emmental	 Concombre BIO et dés de brebis	 REPAS "SO BRITISH" Salade verte , dés de cheddar,  Fish & Chips sauce blanche (<i>fromage blanc, ciboulette, mayonnaise, citron, poivre</i>) <i>*Œufs brouillés</i>  (Potatoes)    Pudding aux raisins
	 Purée de pomme de terre	 Omelette	 Penne sauce fromagère au jambon (<i>haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, sauce tomate, herbes de Provence</i>) <i>*Penne sauce fromagère</i>	
	 Yaourt aromatisé BIO	 Petits pois BIO	 Courgettes rondelles et blé BIO	
	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	 Fruits de saison (Banane RUP)	Fromage frais aux fruits	

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain, chocolat au lait	Pompon cacao Compote de pomme	Fourrandise au citron Fruit	Brioche Compote de pomme	Chocolatine, M Freeze

 Confectionné à la cuisine centrale Viande racée  Produits BIO	 Issu du commerce équitable  Label Rouge  Viande Origine France	 Pêche responsable  Production locale  Bleu blanc cœur	 Région Ultra Périphérique  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée
---	---	--	---	---

Tomate croq sel Sandwich thon mayonnaise Chips Fruit de saison	Sandwich œufs crudité Chips Carré Banane	Tomate croq sel Sandwich jambon blanc Chips Madeleine	Melon Sandwich saucisson Chips Fourrandise	Tomate croq sel Sandwich jambon de poulet Chips Banane
---	---	--	---	---

Œufs durs Salade de riz à la catalane Cantal Banane
--