

















# MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)



**SEMAINE 28**

**DU 06 AU 10 JUILLET 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de céleri rémoulade persillée 	Pastèque 	Salade estivale (avocat, tomate, olives noires) 	Légumes à trempier Sauce salsa 	Taboulé à la menthe 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Filet de dorade Sauce hollandaise	Assiette anglaise	Hachis parmentier végétarien, salade verte	Emincé de poulet au paprika	Veau à la moutarde
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes vapeurs / brisure de chou- fleur	Salade de riz (riz, tomate, maïs, œuf, poivrons)	Purée de pommes de terre	Riz aux haricots rouges et maïs	Poêlée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage emballé 	Emmental BIO 	Pont l'évêque 	Vache qui rit 	Yaourt nature sucré 
<b>DESSERT</b>	 Flan nappé caramel	 Glace bâtonnet ou autre dessert	 Nectarine	 Banane	 Tarte aux myrtilles
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Omelette BIO nature	Assiette végétarienne	Idem menu standard	Galette BIO orge, chèvre et miel	Galette petits légumes et emmental

Pain baguette Label Rouge



**5\*<sup>ème</sup> Composant**

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.  
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne  
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de contacter votre direction.  
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !

# MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 29







DU 13 AU 17 JUILLET 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de concombres au fromage blanc	<p><b>14 JUILLET</b></p> <p><b>Fête Nationale</b></p>	Accras de morue créole	Salade comtoise (verte et comté)	Tomates cerises
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Meunière de colin MSC citron – aneth		Rougaille saucisse Sauce tomatée	Gratin de pâtes aux champignons	Steak haché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée / épinards en branche		Riz pilaf	Salade de carottes	Salade, oignon, pommes wedges
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Bûche du Pilat		Camembert	St Paulin	Cheddar
<b>DESSERT</b>	Crème dessert chocolat		Salade de fruits exotiques	Melon	Sundaes ou autre dessert
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Quenelle de semoule		<b>NATIONALE</b>	Risotto aux champignons, petits pois et œuf dur	Idem menu standard

SEMAINE 30

DU 20 AU 24 JUILLET 2026



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pois chiche à la libanaise 	Pizza au fromage 	Salade de tomates au basilic 	Melon 	Macédoine de légumes 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Poissonnette panée Sauce fish	<b>MENU</b>	Lasagne aux légumes	Boulette de bœuf à la milanaise	Poulet basquaise
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Poêlée rustique	 <b>DU CHEF</b>	Et pesto rosso	Lentilles aux carottes fondues	Pommes grenailles
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit suisse fruité 	Produit laitier 	Rondelé 	Mont cadil 	Fromage à la coupe 
<b>DESSERT</b>	 Tarte au flan	 Pêche	 Fromage blanc aux fruits rouges	 Yaourt de Léa	 Abricots
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Omelette demi-lune BIO nature	<b>MENU DU CHEF</b>	Idem menu standard	Falafel pois chiche, menthe et coriandre BIO	Aiguillette de blé

# MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)



**SEMAINE 31**

**DU 27 AU 31 JUILLET 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de chou-fleur mimosa 	Salade de maïs persillée 	Salade de concombres au yaourt 	Tomate à croquer 	Duo melon / pastèque 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Bœuf à la provençale	Merguez grillée 	Filet de merlu Sauce citronnée	Pané de blé épinards et fromage	Knack 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pâtes aux légumes du soleil	Semoule / ratatouille maison	Blé au trois poivrons	Purée de carottes	Salade de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt arôme 	St Nectaire 	Kiri 	Fromage emballé 	Gouda 
<b>DESSERT</b>	Nectarine 	Beignet 	Salade de fruits de saison 	Yaourt à boire 	Coupe belle Hélène ou autre dessert 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Grillardin italien	Merguez végétarienne	Galette tomate basilic	Idem menu standard	Salade de lentilles

Pain baguette Label Rouge



**5<sup>ème</sup> Composant**

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !