



Juillet



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 06 AU 10 JUILLET 2026

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Pastèque	Tomates vinaigrette		Concombres Bio et feta
PLAT DU JOUR	Nuggets de poisson & ketchup <i>Nuggets de blé & ketchup</i>	Chicken pot (Mijoté de poulet aux petits légumes) <i>Émincé végétal aux petits légumes</i>	Filet de colin sauce provençale <i>Gnocchis à la provençale</i> (Plat complet)	Sauté de boeuf sauce Dorée <i>Boulettes de soja sauce Dorée</i> (Miel et moutarde)	Mujadarra (Riz Bio cuisiné aux lentilles et oignons frits)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio	Riz Bio	Jardinière de légumes Bio et Coquillettes Bio	Purée de légumes Bio	
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre			Petit suisse Bio aux fruits	
DESSERT DU JOUR	Abricot	Flan vanille	Velouté aux fruits	Prune	Glace
GOUTERS	Pain au lait & barre de chocolat Lait	Madeleine Petit suisse aux fruits	Croissant Yaourt sucré	Gâteau moelleux à la fraise Abricot	Galette bretonne Jus de pomme

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique



Viande de porc français



Oeufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Marine Engagée



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Juillet



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 JUILLET 2026

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade Ducasse (maïs, concombre, tomate)	FÉRIÉ			
PLAT DU JOUR	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>		Sauté de bœuf à l'Irlandaise <i>Irish stew végétarien</i>	Pizza au fromage	Filet de lieu sauce citron <i>Falafels sauce citron</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Macaroni Bio et râpé		Frites	Salade verte & vinaigrette	Epinards Bio à la crème et Blé Bio
LAITAGE DU JOUR			Yaourt Bio quart de lait fraise	Camembert Bio	Yaourt sucré Bio
DESSERT DU JOUR	Glace		Abricot	Pastèque	Melon
GOUTERS	Crêpe au chocolat Jus d'ananas		Gauffrette vanille Banane	Petits beurre Lait	Sablé chocolat Prune

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien

VACANCES SCOLAIRES



Juillet

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tomate Bio et maïs	Œufs durs sauce cocktail	Pastèque		
PLAT DU JOUR	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Gratin de coquillettes Bio au jambon* <i>Pasta e Ceci</i>	Filet de saumon sauce curry <i>Curry de légumes</i>	Sauté de boeuf sauce grand-mère <i>Palet maraîcher sauce grand-mère</i>	Lasagnes Bio aux légumes du soleil
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille et Pommes vapeur persillées	<i>(Pennes Bio aux pois chiches, sauce tomate et emmental)</i>	Courgettes Bio au gratin et Riz Bio	Piperade de légumes et Semoule Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR				Carré de l'est	Petit suisse Bio aromatisé
DESSERT DU JOUR	Liégeois chocolat	Melon	Brookie (Gâteau Brownie-Cookie)	Pêche	Glace
GOUTERS	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Galette aux céréales Lait	Brioche Abricot	Quatre-quart Banane	Gaufre liégeoise Jus de raisin

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2026



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine

Juillet

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Salade pico degallo (tomate, avocat)		Pastèque	Concombres Bio mozzarella
PLAT DU JOUR	Pizza Bio aux 4 légumes	Estouffade de bœuf sauce Paprika <i>Goulash végétarien au paprika</i>	Burrito Bowl (Émincé de poulet, riz, oignons rouges, maïs, tomate, avocat) <i>Burrito Bowl végétarien (Haricots rouges, riz, oignons rouges, maïs, tomate, avocat)</i>	Hachis parmentier gratiné au cheddar <i>Parmentier de lentilles gratiné au cheddar (Purée Bio)</i>	Filet de lieu crème ciboulette <i>Teddy cheese sauce crème ciboulette</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette	Carottes cuisinées Bio et Blé Bio			Gratin de courgettes Bio et Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré		Coulommiers Bio		
DESSERT DU JOUR	Tarte au citron	Crème dessert vanille	Melon	Glace	Prune
GOUTERS	Biscuit à la pomme Abricot	Gaufrette vanille Banane	Moelleux citron Lait	Pompon au chocolat Petit suisse sucré	Pain au lait Yaourt sucré

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien

*Plat contenant du porc



Août



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 03 AU 07 AOÛT 2026

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR			Concombres Bio vinaigrette		Melon
PLAT DU JOUR	Sauté de porc sauce charcutière* <i>Omelette</i>	Nuggets de blé et ketchup	Bolognaise méditerranéenne <i>Bolognaise méditerranéenne végétarienne</i> (Aubergine, courgettes, poivrons, pois chiches, tomates)	Filet de colin sauce Dijonnaise Quenelles sauce Dijonnaise	Sauté de boeuf sauce Ranch <i>Boulettes de soja sauce Ranch</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Courgettes Bio au gratin et Pommes de terre Bio	Coquillettes & râpé	Haricots verts et Semoule	Gratin de brocolis Bio et Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse nature Bio & sucre	Petit moulé		Pont l'Evêque	
DESSERT DU JOUR	Abricot	Nectarine	Glace	Ananas Bio	Moelleux au chocolat
GOUTERS	BN chocolat Prune	Galette bretonne Jus de pomme	Pain au chocolat Abricot	Madeleine Compote sans sucre ajouté	Biscuit moelleux à la fraise Banane

*Plat contenant du porc



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Oeufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Marine Engagée



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Août

VACANCES
SCOLAIRES



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 10 AU 14 AOÛT 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron

GRILLADE D'OCCITANIE

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Tomate Bio basilic vinaigrette du chef	Melon		
PLAT DU JOUR	Estouffade de bœuf sauce pizzaiolo <i>Émincé végétal sauce pizzaiolo</i>	Filet de merlu sauce orientale <i>Falfaels sauce orientale</i>	Mac & cheese Bio (Macaroni & crème au cheddar)	Merguez <i>Merguez végétale</i>	Brandade de poisson (purée Bio) <i>Brandade de lentilles</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Blé Bio	Poêlée de légumes et Semoule		Salade de pommes de terre occitanienne & salade verte (Pommes vapeur, tomates, mayonnaise, herbes de provence)	Salade verte & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio sucré			Bûche de chèvre	Fromage blanc et coulis de fruits exotiques
DESSERT DU JOUR	Prune	Flan chocolat	Glace	Clafoutis Bio aux pêches du chef	Banane
GOUTERS	Sablé au chocolat Abricot	Petits beurre Jus d'ananas	Marbré au cacao Prune	Croissant Lait	Crêpe Compote sans sucre ajouté

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Août

VACANCES
SCOLAIRES



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 17 AU 21 AOÛT 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron



MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Melon	Concombre Bio à la crème		
PLAT DU JOUR	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Sauté de bœuf sauce poivre <i>Palet aux légumes sauce poivre</i>	Chili con carne <i>Chili sin carne</i>	Assiette Libanaise (Falafels, carottes râpées, tomates, concombres au yaourt)	Filet de saumon sauce aurore <i>Gratin tomates de pommes de terre et brocolis (Plat complet)</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Carottes cuisinées Bio et Coquillettes Bio	Riz		Gratin de Brocolis Bio et Pommes vapeur Bio persillées
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio			Coulommiers Bio	Yaourt Bio quart de lait abricot
DESSERT DU JOUR	Abricot	Crème dessert vanille	Velouté aux fruits	Nectarine	Pastèque
GOUTERS	Croquants à la noix de coco Yaourt sucré	Madeleine Prune	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Moelleux au citron Jus de raisin	Pompon cœur cacao Banane

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



Août



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 24 AU 29 AOÛT 2026

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tomate Bio et mozzarella vinaigrette	Carottes râpées Bio mimolette	Melon		Concombre Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	Sausisse de Francfort* Omelette au fromage	Émincé de poulet sauce forestière One pot pasta aux champignons	Filet de colin sauce curry Colombo de légumes	Sauté de bœuf sauce Normande Risotto Normand aux pommes et au brie (Plat complet)	Tortellonis Bio mozzarella sauce Napolitaine
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Julienne de légumes et Torsades	Blé aux poivrons	Riz Bio	
LAITAGE DU JOUR				Carré de l'est	
DESSERT DU JOUR	Prune	Beignet à la framboise	Flan Bio nappé caramel	Pastèque	Glace
GOUTERS	Biscuit moelleux au chocolat Petit suisse aux fruits	Pain au lait Abricot	Sablés Lait	Galette aux céréales Jus d'ananas	BN chocolat Prune

*Plat contenant du porc



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Oeufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Marine Engagée



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien