



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



JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ENTREE DU JOUR		Pastèque	Tomates vinaigrette		Concombres Bio et feta
PLAT DU JOUR	Nuggets de poisson & ketchup <i>Nuggets de blé & ketchup</i>	Salade de riz Niçoise & œuf dur (Riz Bio)	Filet de colin sauce provençale <i>Gnocchis à la provençale</i> (Plat complet)	Rôti de bœuf sauce Dorée <i>Boulettes de soja sauce Dorée</i> (Miel et moutarde)	Salade de coquillettes Bio à l'italienne (Mozzarella et tomate)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio		Jardinière de légumes Bio et Riz Bio	Frites	
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



Viande bovine française



Volaille française



Œufs Plein Air



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Recette du chef



Sauce du chef



Haute valeur environnementale (HVE)



Région ultrapériphérique (RUP)



Marine Engagée



Plat végétarien



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



MENU VÉGÉTARIEN

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade Ducasse (maïs, concombre, tomate)	FÉRIÉ			
PLAT DU JOUR	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>		Salade de pommes de terre avocat, emmental, maïs, tomates et mayonnaise	Pizza au fromage	Rôti de porc & cornichon <i>Ouf dur</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Macaroni Bio et râpé			Salade verte & vinaigrette	Taboulé
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



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

*Plat contenant du porc



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 JUILLET 2026

**VACANCES
SCOLAIRES**



Juillet

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



MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTREE DU JOUR	Tomate Bio et maïs	Œuf dur sauce cocktail	Pastèque		
PLAT DU JOUR	Cordon bleu Croc fromage	Pennes à l'indienne (Pennes Bio, pois chiches, raisins secs)	Filet de saumon sauce curry Curry de légumes	Salade de pommes de terre estivale (Emmental, maïs, tomates)	Lasagnes Bio aux légumes du soleil
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille et Pommes vapeur persillées		Courgettes Bio au gratin et Riz Bio		Salade verte Bio & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR				Petit suisse Bio aromatisé	Carré de l'est
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



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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2026

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



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Salade pico degallo (tomate, avocat)		Pastèque	Concombres Bio vinaigrette
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 frits, maïs, tomate, avocat) <i>Burrito Bowl végétarien (Haricots rouges, riz, oignons frits, maïs, tomate, avocat)</i>	Hachis parmentier gratiné au cheddar <i>Parmentier de lentilles gratiné au cheddar (Purée Bio)</i>	Salade Savoyarde (Pdt, tomate, oignons frits, tomates)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette	Carottes cuisinées Bio et Blé 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



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

*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					
PLAT DU JOUR	Sauté de porc sauce charcutière* <i>Omelette</i>	Nuggets de blé et ketchup	Cake tomate & mozzarella	Bolognaise méditerranéenne <i>Bolognaise méditerranéenne végétarienne (Aubergine, courgettes, poivrons, pois chiches, tomates)</i>	Œuf dur & mayonnaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Courgettes Bio au gratin et Pommes de terre Bio	Lanières de salade, croûtons & vinaigrette au parmesan	Coquillettes	Salade de riz
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse nature Bio & sucre	Petit moulé		Pont l'Evêque	Edam Bio
DESSERT DU JOUR	Abricot	Nectarine	Glace	Ananas Bio	Melon
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



Œufs 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)



Plât 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 Émincé végétal sauce pizzaiolo	Taboulé à la marocaine (Pois chiches, carottes râpées, orange, épices et mimolette)	Mac & cheese Bio (Macaroni & crème au cheddar)	Merguez Merguez végétale	Rôti de dinde & ketchup Sticks de mozzarella & ketchup
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Blé Bio			Salade de pommes de terre occitanienne & salade verte (Pommes vapeur, tomates, mayonnaise, herbes de provence)	Salade de farfalles
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



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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Melon	Concombre Bio à la crème		
PLAT DU JOUR	Cordon bleu Croc fromage	Sauté de boeuf sauce poivre Palet aux légumes sauce poivre	Salade de riz Niçoise (Riz, tomate, poivrons & œuf dur)	Assiette Libanaise (Falafels, carottes râpées, tomates, concombres & sauce au yaourt)	Filet de saumon sauce aurore Gratin томатé de pommes de terre et brocolis (Plat complet)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois aux oignons	Carottes cuisinées Bio et Coquillettes Bio			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



Oufs 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

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	 Saucisse de Francfort* Omelette au fromage 	 Rôti de dinde et ketchup Œuf dur et ketchup	 Salade César croustillante (Crousty de poulet, lanières de salade, tomate, croutons, grana padano & vinaigrette césar) Salade César végétarienne (Nuggets de blé, lanières de salade, tomate, croutons, grana padano & vinaigrette césar)	 Sauté de boeuf sauce Normande Risotto Normand aux pommes et au brie (Plat complet) 	 Tortellonis Bio mozzarella sauce Napolitaine 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Salade de pâtes		 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



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