



Menus du 8 au 12 juillet 2024

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates mozzarella au basilic</li> <li>Gratin de pommes de terre aux lardons</li> <li>Salade verte</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Haricots verts</li> <li>Fromage</li> <li>Beignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Coquillettes</li> <li>Sauce au thon</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées, vinaigrette balsamique</li> <li>Boulettes de bœuf, jus au thym</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Émincé de dinde à la forestière</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 15 au 19 juillet 2024

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de radis roses</li> <li>Poulet basquaise</li> <li>Semoule et légumes basquaise</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Brandade de poisson</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>Torsades</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois aux dés de fromage</li> <li>Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à la menthe</li> <li>Bœuf à la provençale</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 22 au 26 juillet 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Omelette sauce ketchup</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Croque monsieur</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage blanc aux morceaux d'ananas frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Hachis parmentier</li> <li>● de bœuf aux aubergines</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson meunière au citron frais</li> <li>● Julienne de légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Clafoutis banane chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates aux œufs</li> <li>● Filet de dinde rôti</li> <li>● Macaronis et ratatouille</li> <li>● Salade de fruits frais</li> </ul>

Menu du sportif!



Menus du 29 juillet au 2 août 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Papillon*</li> <li>● Sauté de porc au chorizo</li> <li>● Haricots beurre</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres au fromage blanc</li> <li>● Pils de poulet marinade Tandoori</li> <li>● Riz et carottes glacées</li> <li>● Liégeois vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>● Ty Pavégétal estival</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanquette de poisson</li> <li>● Blé tendre</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Burger maison</li> <li>● Frites</li> <li>● Fromage</li> <li>● Glace</li> </ul>

\* Pâtes papillon, dés de fromage, tomates, poivrons, basilic, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



### Menus du 5 au 9 août 2024

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson pané</li> <li>Pâtes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Paupiette de veau</li> <li>Semoule</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf aux olives</li> <li>Riz</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves vinaigrette</li> <li>Boulette d'agneau massalé</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres féta vinaigrette</li> <li>Filet de poisson au coulis de tomates</li> <li>Boulgour</li> <li>Yaourt nature sucré</li> </ul>

### Menus du 12 au 16 août 2024

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Gratin de coquillettes et saumon</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Lentilles au thym</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Colombo de volaille</li> <li>Riz</li> <li>Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Chipolatas</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 19 au 23 août 2024

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz de Camargue</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulette de bœuf</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Pâtes</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza aux 3 fromages</li> <li>Salade vinaigrette au Xérès</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo*</li> <li>Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>Poêlée de légumes d'été</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\* Pâtes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

Menus du 26 au 30 août 2024

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Haut de cuisse de poulet rôti</li> <li>Semoule</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Sauce cabonara</li> <li>Penne</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson pané</li> <li>Épinards crème curry et boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Haricots verts</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème ciboulette</li> <li>Macaronis gratinés</li> <li>À la purée d'aubergines</li> <li>Donuts</li> </ul>

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.