

Menu Déjeuner

Semaine 32
du 03/08/2026 au 09/08/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Tomates persillées Betteraves rouges Salade à la grecque ¹² Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes râpées Tartare : tomate & concombre Taboulé ^{1, 9} Haricot verts tomates Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates Macédoine de légumes ³ Salade basquaise Radis Charcuterie / Œufs Melon / Pastèque	Salade verte Haricots verts crudités Maïs & Courgettes Salade piémontaise ^{3, 4, 10} Salade de lentilles ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes râpées Chou blanc Salade norvégienne ^{3, 4} Salade de concombres ⁷ Œuf mimosa ³ Melon / Pastèque
PLATS CHAUDS	Bavette à l'échalote ¹	Paëlla à la valenciana ^{1, 2, 14}	Plat chaud 'BIO'	Suprême de Poulet Rôti à la portugaise	Andouillette Moutarde ^{1, 10, 12}
	Poisson napolitain ⁴	Dos de lieu sauce tartare ^{3, 4, 7}	Fish and chips / tapenade ^{4, 14}	Pavé de merlu Curry/Coco ^{1, 4, 10}	Dos de cabillaud crème tomates estragon ^{1, 4, 7}
	Omelette aux fines herbes ³	Quiche tomate ciboulette ^{1, 3, 7}	Grande salade Tomate feta ⁷	Assiette Anglaise	Salade perigourdine ^{1, 3, 7, 8}
LÉGUMES	Frites 'BIO' ⁵ Duo de courgettes Petits pois carottes	Coquillettes 'BIO' ¹ Haricots plats forestière Brocolis	Pommes de terre sautées Poêlée ratatouille Chou fleur persillade	Riz 'BIO' Légumes de printemps roti	Haricots "beurre" tomates Poêlée de légumes Pomme de terre vapeur
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Salade de fruits tropicale Tarte crumble Poire/Chocolat ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits Framboises & Crème anglaise ⁷ Tartelette Tatin ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mousse au chocolat ⁷ Fromage blanc Vanille ⁷ Tarte framboises Meuringuées ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe de fruits & chantilly ⁷ Compote de pommes Tarte noix et pommes ^{1, 3, 7} Sauce caramel	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Mont-Blanc Caramel ⁷ Gâteau 3 chocolat ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

- 1Gluten
- 2Crustacés

- 3Œufs
- 4Poissons

- 5Arachides
- 6Soja

- 7Lait
- 8Fruits à coque

- 9Céleri
- 10Moutarde

- 11Sésame
- 12Sulfites

- 13Lupin
- 14Mollusques

Menu Déjeuner

Semaine 33
du 10/08/2026 au 16/08/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Chou blanc moutarde à l'ancienne ^{3, 6, 10, 12}	Carottes râpées	Tomates ciboulettes	Céleri rémoulade ^{3, 9}	Concombre
	Tomates	Betteraves rouges	Maïs & soja ⁵	Chou rouge ¹²	Tomates
PLATS CHAUDS	Macédoine à la russe ²	Salade camarguaise ^{2, 3, 4, 6, 10, 11}	Brocolis	Radis	Salade pomme de terre ^{3, 6, 10, 12}
	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Œuf mimosa ³	Salade de pâtes	Salade indienne	Salade de lentilles ^{3, 6, 10, 12}
		Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	jambon emmental ^{1, 3, 6, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
LÉGUMES	Frites 'BIO' ⁵	Filet de Poulet basquaise	Steack plancha	Pâtes à la bolognaise ¹	Grillage de porc crème
	Courgettes à la crème ⁷	Wok de crevettes	Sauce tartare ^{1, 10}	Pavé de Saumon	moutarde à l'ancienne ^{1, 10}
	Haricots verts vapeur	crème Safrané	Filet de colin meunière ^{1, 4}	crème ciboulette ⁴	Dos de cabillaud
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Omelette ciboulette emmental ^{1, 7}	Grande salade d'été / fromages	Quiche poivron chorizo ^{1, 3, 7}	Tartine chèvre chaud et Salade ^{1, 7}	citron vert ⁴
DESSERT(S)	Riz petits légumes	Pomme de terre campagnarde	Haricots plats	Semoule 'BIO' ¹	
	Poêlée Tex Mex ^{7, 9}	Carottes	Ecrasé de pomme de terre ⁷	Poêlée gourmande	
	Haricots " beurre "	Poêlée de ratatouille	Choux fleurs maître d'hôtel ⁷	Petits pois carottes persillés	
	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷
	Gourmets ⁷	Gourmets ⁷	Gourmets ⁷	Gourmets ⁷	Gourmets ⁷
	Plateau de fromage ⁷	Plateau de fromage ⁷	Plateau de fromage ⁷	Plateau de fromage ⁷	Plateau de fromage ⁷
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Compote pommes abricots	Coupe aux myrtilles	Coupe ananas Coco	Mont-Blanc Vanille ⁷	Salade de fruits
	Salade de fruits	Flan chocolat	Compote pomme/framboise	Coupe poire/caramel	Fromage blanc ⁷
	Tarte chocolat ^{1, 3, 7}	Cheesecake citron et fruits rouges ^{1, 3, 7}	Tarte abricots amande ^{1, 3, 7, 8}	Fondant au chocolat ^{1, 3, 6, 7}	Clafoutis aux fruits ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

1
2



Gluten



Crustacés

3
4



Œufs



Poissons

5
6



Arachides



Soja

7
8



Lait



Fruits à coque

9
10



Céleri



Moutarde

11
12



Sésame



Sulfites

13
14



Lupin



Mollusques

Menu Déjeuner

Semaine 34
du 17/08/2026 au 23/08/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Tomates Macédoine ³ Salade de pois chiche ^{3, 6, 10, 12} Salade d'endives Œuf au thon ^{3, 4} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Brocolis échalote Radis Salade carmen ⁵ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates Cœur d'artichaut Betterave rouge Salade à la chinoise ^{1, 9} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Carottes râpées Haricots verts Salade de pâtes au basilic ^{1, 3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade verte Tomates persillées Céleri rémoulade ^{3, 9, 10} Salade paysanne ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
PLATS CHAUDS	Pavé de boeuf sauce provençale ¹ Beignet de calamars aïoli (maison) ^{2, 3, 6, 7, 14}	Jambon grill sauce charcutière ^{1, 10} Dos de cabillaud crème gingembre Salade facon poke bowl parmentine ^{3, 6, 10, 12}	Steack poêlé Merlu olive citron Crème origan Tortelloni ricotta-épinards ^{1, 3, 7}	Tajine de poulet aux olives ^{3, 9} Escalope de saumon ⁴ sauce de vierge (maison)	Emincé de porc à la provençale ¹ Eglefin et légumes gratinés ⁹ Tartine de tomates mozzarella ^{1, 7}
LÉGUMES	Macaronis 'BIO' ¹ Carottes ciboulette Haricots verts	Pommes de terre rissolées Tomates rôties Chou fleur persillé	Frites 'BIO' ¹ Poêlée de légumes ^{1, 4, 7} Gratin de courgettes ^{1, 7, 9}	Riz 'BIO' Légumes frits : courgettes, aubergine, poivron ⁵ Champignons à la crème ^{1, 7}	Pâtes 'BIO' ¹ Poêlée 4 légumes Brocolis
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Fromage blanc fruits jaunes ⁷ Tropézienne ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Flan vanille ⁷ Salade de fruits Tarte citron meringuée ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote pomme/banane Coupe citron/framboise Tarte ananas coco ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits ⁷ Coupe melba ^{1, 7} Brioche perdue aux fruits rouges ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Mont-Blanc Chocolat ⁷ Salade de fruits Tarte myrtilles ^{1, 3, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

1
2



Gluten



Crustacés

3
4



Œufs



Poissons

5
6



Arachides



Soja

7
8



Lait



Fruits à coque

9
10



Céleri



Moutarde

11
12



Sésame



Sulfites

13
14



Lupin



Mollusques

Menu Déjeuner

Semaine 35
du 24/08/2026 au 30/08/2026

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Salade verte Macédoine ³ Salade de pommes de terre ^{3, 6, 10, 12} Tomates persillées Œuf mayonnaise ³ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates ciboulette Maïs & soja ⁵ Salade italienne ⁷ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Carottes, ail, huile d'olive, citron Betteraves rouges Salade feta, tomates ⁷ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Tomates Radis Concombre au curry ^{7, 10} Salade de pâtes et petits légumes ^{1, 3, 6, 9, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque	Salade verte Céleri rémoulade ^{3, 9, 10} Chou rouge ¹² Salade campagnarde ^{1, 3, 6, 7, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Melon / Pastèque
PLATS CHAUDS	Steack Haché sauce au bleu ^{1, 7} Dos de lieu crème carotte cumin ^{1, 4, 7} Quiche chèvre tomate ^{1, 3, 7}	Grillade de porc sauce bbc ⁹ Pavé de merlu citron basilic ^{4, 12} Grande salade d'été : œuf, carotte, radis, tomates cerise, riz sc ciboulette ^{3, 6, 10, 12}	Emincé de poulet a l'ananas Pavé de poissons Bordelaise Croque monsieur ^{1, 7}	Bavette poêlée Saumon rôti aux amandes ^{4, 8} Salade façon Poké Bowl	Rôti de dinde miel gingembre citron ^{1, 7, 12} Dos cabillaud vapeur crème chorizo ^{1, 4, 7} Omelette petits légumes ³
LÉGUMES	Frites 'BIO' ⁵ Petits pois a la française Haricots plats	P. de terre sautées ⁵ Brocolis Brunoise provençale	Riz 'BIO' Chou fleur a la crème Courgettes tomates basilic	P. de terre rissolées ⁵ Poêlée 4 légumes Champignons à la crème ^{1, 7}	Pâtes 'BIO' ¹ Carottes cumin Haricots verts
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Gourmets ⁷ Plateau de fromage ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pomme/framboise Coupe tropicale Opéra ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Mousse au chocolat ⁷ Coupe Miel, orange, et pain d'épices ^{1, 7} Tarte mirabelles ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Panna cotta coulis de fruits ⁷ Compote pomme/banane Royal chocolat ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Crème légère vanille ^{1, 7} Mont-Blanc Chocolat ⁷ Tarte aux pommes ^{1, 7}	Corbeille de fruits Coupe mandarine Flan caramel ^{1, 7} Fondant au chocolat ^{1, 3, 6, 7}

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

 BIO
 Nouveaux plats
 Plats végétariens

 **1** Gluten
 **2** Crustacés

 **3** Œufs
 **4** Poissons

 **5** Arachides
 **6** Soja

 **7** Lait
 **8** Fruits à coque

 **9** Céleri
 **10** Moutarde

 **11** Sésame
 **12** Sulfites

 **13** Lupin
 **14** Mollusques