



Menus du 07 juillet au 1^{er} août 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 7/07 AU 11/07	SALADE DE PEPINETTES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PASTEQUE
	BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE PROVENÇALE	HACHIS PARMENTIER (VBF)	FALAFELS SAUCE TOMATE ET OLIVES	FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ÉCHALOTE	SAUTE DE DINDE (OF) SAUCE A L'INDIENNE
	PETITS POIS AU JUS		SEMOULE BIO	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO
	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	SAINT MORET BIO	YAOURT BIO SUCRÉ	SAMOS
	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES HVE	FRUIT	CAKE AUX PÊCHES DU CHEF (à portionner)	CREME DESSERT VANILLE
DU 14/07 AU 18/07	 JOUR FÉRIÉ	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE
		LASAGNES DE LÉGUMES	ASSIETTE KEBAB (pommes sautées, kebab, sauce pita)	BEIGNET DE CALAMARS	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU THYM
		GOUDA BIO (à portionner)	COULOMMIERS	HARICOTS VERTS BIO	RIZ BIO
		FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO
			GAUFRE LIEGEOISE	COMPOTE POMME-FRAISES	
DU 21/07 AU 25/07	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON (à portionner) 	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES, ANANAS VINAIGRETTE
	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DURS, CORNICHONS, VINAIGRETTE PERSILLÉE	SAUCISSE DE STRASBOURG*	COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE	EMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE COLOMBO
	SEMOULE BIO	REPAS FROID	BROCOLIS BÉCHAMEL	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	RIZ BIO JAUNE 
	BRIE EN POINTE (à portionner)	SAINT-MORÉT BIO	CAPRICE DES DIEUX (à portionner)	FRUIT DE SAISON 	MIMOLETTE (à portionner)
	COMPOTE POMMES BANANE	CREME DESSERT VANILLE		FROMAGE BLANC ET COULIS DE MANGUE	
DU 28/07 AU 1/08	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	SALADE VERTE VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE
	SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY	RAVIOLINS AU FROMAGE SAUCE CREME	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FISH AND CHIPS (poisson façon fish et pommes sautées)	SAUTÉ DE PORC (OF) A L'ORIENTALE
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		RATATOUILLE	ET MAYONNAISE	CAROTTES PERSILLÉES
	CAMEMBERT (à portionner)	SUISSE FRUITÉ	TOMME NOIRE IGP (à portionner)	CARRÉ LIGUEIL (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUITS AU SIROP (en coupelle)	FROMAGE BLANC SUCRÉ	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.