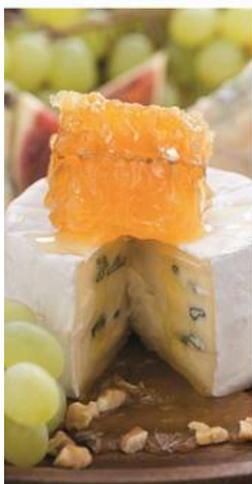


Goûter

Savourer

DÉGUSTER



	SEMAINE DU 07 AU 12 JUILLET 2025	SEMAINE DU 14 AU 19 JUILLET 2025	SEMAINE DU 21 AU 26 JUILLET 2025
LUNDI	SALADE DE PÂTES AU THON ET TOMATES FROMAGE COMPOTE	FÉRIÉ	SALADE COMPOSÉE RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE RÔTIES - HARICOTS AU BEURRE FROMAGE MOUSSE CAFÉ
MARDI	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE RISSOLÉES - PETITS POIS FROMAGE LAITAGE	PASTÈQUE CHIPOLATAS SALADE DE POMMES DE TERRE -HARICOTS À LA VINAIGRETTE FROMAGE YAOURT SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE POULET FRITES- CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON
MERCREDI	REPAS À THÈME : LES ANTILLES CAROTTE VINAIGRETTE ET ANANAS COLOMBO DE POULET RIZ THAI - PETITS LÉGUMES FROMAGE TARTE COCO	SALADE COLESLAW PÂTES BIO À LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ AU SURIMI CREVETTES ET TOMATE FROMAGE LIÉGEOIS À LA VANILLE
JEUDI	SALADE DE TOMATES HACHIS PARMENTIER LÉGUMES FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE STEAK AU VEAU À L'EMMENTAL FRITES - HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE	CONCOMBRE À LA CRÈME LASAGNES À LA BOLOGNAISE BRUNOIS DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC ET COULIS
VENDREDI	MELON RÔTI DE PORC FROID TABOULÉ - CRUDITÉS FROMAGE FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS	SALADE DE TOMATES POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE BLÉ - POÊLÉE DE COURGETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES CORDON BLEU SEMOULE - RATATOUILLE FROMAGE COMPOTE
SAMEDI	ROSETTE CORNICION PAUPIETTE DE DINDE POMMES DE TERRE- CAROTTES FROMAGE PARIS BREST	FRIAND FROMAGE STEAK HACHÉ DE BOEUF POMMES ROSTIES- JULIENNE FROMAGE CRUMBLE POMME	TARTE AU FROMAGE TOMATE FARCIE COEUR DE BLÉ FROMAGE ÉCLAIR

	SEMAINE DU 28 JUILLET AU 02 AOUT 2025	SEMAINE DU 04 AU 09 AOUT 2025	SEMAINE DU 11 AU 16 AOUT 2025
LUNDI	HARICOTS VERTS EN SALADE TOMATE FARCIE BLÉ - SAUCE TOMATE FROMAGE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FEUILLETÉ HOT DOG POISSON DU JOUR À LA PROVENÇALE COEUR DE BLÉ - TOMATE RÔTIE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES ESCALOPE PANÉ SEMOULE - BRUNOISE FROMAGE PÊCHE
MARDI	SALADE FROMAGÈRE POISSON PANÉ SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE - ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE YAOURT SUCRÉ	PASTÈQUE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE ÉCHALOTE FRITES - LÉGUMES FROMAGE CRUMBLE	SALADE DE TOMATES PÂTES À LA CARBONARA FROMAGE YAOURT BRASSÉ
MERCREDI	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE SEMOULE-PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE POMMES DE TERRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE CRÈME AU CARAMEL	SALAGE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRE BREBIS OLIVES) NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE QUARTIER DE POMMES DE TERRE RÔTIES - CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON
JEUDI	CÉLÉRI RÉMOULADE BLANC DE POULET POMMES DE TERRE AUX ÉPICES- PETITS POIS FROMAGE MELON	MELON LASAGNES À LA BOLOGNAISE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC	OEUF MAYONNAISE POISSON DU JOUR SAUCE AU CITRON RIZ - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
VENDREDI	SAUCISSE SALADE DE PÂTES CRUDITÉS FROMAGE BROWNIE	CÉLÉRI RÂPÉ JAMBON BLANC TABOULÉ - DUO DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE ET BISCUIT	FÉRIÉ
SAMEDI	SALADE DE MAIS JAMBON GRILLÉ POMMES DE TERRE - PETITS POIS FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE DES ÎLES SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE - COURGETTES FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE CRÉPINETTE POMMES NOISETTE - PETITS POIS CAROTTES FROMAGE MARBRÉ CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Goûter

Savourer

DÉGUSTER



ORIGINE France



	SEMAINE DU 18 AU 23 AOUT 2025	SEMAINE DU 25 AU 30 AOUT 2025
LUNDI	COURGETTES RÂPÉES RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE SAUCISSE À LA VOLAILLE SALADE DE POMMES DE TERRE - CRUDITÉS FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	SALADE D'AGRUMES SAUTÉ DE PORC PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	CROISILLON AU FROMAGE ESCALOPE DE PORC AUX ÉPICES SEMOULE - DUO DE COURGETTES FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
MERCREDI	CAROTTES RÂPÉES RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE RIZ - CRUDITÉS FROMAGE YAOURT SUCRÉ	CONCOMBRE À LA BULGARE PÂTES À LA BOLOGNAISE FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT
JEUDI	SALADE DE TOMATES PARMENTIER DE POISSON LÉGUMES FROMAGE CAKE AU YAOURT	SALADE DE MAIS FILET DE POULET RIZ - HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI	REPAS À THÈME : USA FRIAND VIANDE STEAK DE BOEUF FRITES - LÉGUMES FROMAGE PARIS BREST	MELON PANÉ DE POISSON TOMATE COEUR DE BLÉ - CAROTTES FROMAGE MOUSSE
SAMEDI	SARDINES À L'HUILE BROCHETTES POMMES DE TERRE - CAROTTES FROMAGE TARTE AU FLAN	TARTIFLETTE SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

