



Menus du 8 au 12 juillet 2024

| lundi 8 | mardi 9 | mercredi 10 | jeudi 11 | vendredi 12 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Tomates mozzarella au basilic Paëlla de fruits de mer Compote de pommes | <ul style="list-style-type: none"> Moussaka Au bœuf Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Pastèque Lasagnes ricotta épinards Salade verte Gâteau au chocolat à la courgette | <ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs à la tomate Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Émincé de dinde à la forestière Petits pois aux oignons Crème dessert à la vanille |

* Blé, tomates, poivrons, vinaigrette balsamique.

Menus du 15 au 19 juillet 2024

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

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



Menus du 29 juillet au 2 août 2024

| lundi 29 | mardi 30 | mercredi 31 | jeudi 1 | vendredi 2 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Papillon* ● Sauté de porc au chorizo ● Haricots beurre ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Pilets de poulet marinade Tandoori ●● Riz et carottes glacées ●● Glace | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade, vinaigrette balsamique ●● Ty Pavégétal estival ● Fromage ● Compote de fruits | <ul style="list-style-type: none"> ● Blanquette de poisson ●● Blé tendre ● Fromage ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Steak haché ● Poêlée de légumes au beurre persillé ● Fromage ●● Gâteau du mois |

* 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 **boeuf**, 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"> Salade de chou chinois mimolette Filet de dinde rôti au curcuma Petits pois au bouillon de volaille Gâteau de semoule | <ul style="list-style-type: none"> Melon Cake au camembert Salade verte Mousse au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Tomate farcie revisitée Riz Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Bœuf aux olives Carottes vichy Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Filet de poisson au coulis de tomates Boulgour Yaourt nature sucré |

Menus du 12 au 16 août 2024

| lundi 12 | mardi 13 | mercredi 14 | jeudi 15 | vendredi 16 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> Pastèque Gratin de coquillettes aux courgettes et saumon Fromage blanc | <ul style="list-style-type: none"> Tomates aux dés de fromage Rôti de porc à la dijonnaise Lentilles au thym Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Dips de carottes et concombres sauce blanche Quiche méditerranéenne aux légumes d'été Salade verte Yaourt à la pulpe de fruits | | <ul style="list-style-type: none"> Émincé de bœuf sauce soja Riz aux pois gourmands Fromage Fruit de saison |

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"> Carottes râpées Thon à la catalane* Riz de Camargue Glace | <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Fajitas à la volaille Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Melon Jambon blanc Salade de pommes de terre Flan nappé au caramel | <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Pizza aux 3 fromages Salade vinaigrette au Xérès Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Paupiette de veau sauce charcutière Poêlée de légumes d'été Yaourt aromatisé |

* 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"> Pastèque Haut de cuisse de poulet rôti Pommes rissolées Crème dessert au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Quiche Lorraine Salade verte Yaourt à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates à l'emmental et échalote Poisson pané Épinards crème curry et boulgour Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Couscous boulettes de bœuf Légumes couscous aux pois chiches Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème ciboulette Macaronis gratinés Carbonnara de poieaux Gâteau du mois |

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.