

# Menus\* PARTICULIERS du 27 juillet au 02 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 27 juillet

Rillettes   
 Poulet basquaise   
 Pâtes  
 Fromage   
 Fruit de saison 

## Mardi 28 juillet

Salade verte  & croutons  
 Moussaka   
 Riz créole  
 Fromage à tartiner   
 Beignet

## Mercredi 29 juillet

Salade de chou aux graines  
 Escalope de dinde viennoise   
 Haricots verts   
 Pommes boulangères  
 Fromage   
 Flan pâtissier

## Jeudi 30 juillet

Melon   
 Chipolatas   
 Tomate rôtie  
 Potatoes  
 Fromage   
 Crème dessert chocolat 

# Bon Appétit

## Vendredi 31 juillet

Carottes râpées   
 Filet de colin au beurre blanc   
 Légumes rustiques  
 Yaourt nature  
 Compote pomme - fraise 

## Samedi 01 août

Rosette & beurre   
 Boulettes de bœuf tomate   
 Courgettes persillées   
 Semoule  
 Fromage   
 Pêche au sirop

## Dimanche 02 août

Betteraves en vinaigrette  
 Saumon sur lit d'épinards   
 Fèves au jus  
 Faisselle  
 Tartelette au kiwi

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

# Menus\* ENTREPRISES du 27 juillet au 31 juillet 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 27 juillet (froid)

Rillettes   
Poulet rôti   
Salade basquaise  
Fromage   
Fruit de saison 

## Mardi 28 juillet

Salade verte  & croutons  
Moussaka   
Riz créole  
Fromage à tartiner   
Beignet

## Mercredi 29 juillet

Salade de chou aux graines  
Escalope de dinde viennoise   
Haricots verts   
Pommes boulangères  
Fromage   
Flan pâtissier

# Bon Appétit

## Jeudi 30 juillet

Melon   
Chipolatas   
Tomate rôtie  
Potatoes  
Fromage   
Crème dessert chocolat 

## Vendredi 31 juillet (froid)

Carottes râpées   
Surimi mayonnaise   
Salade risoni  
Yaourt nature  
Compote pomme - fraise 

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2



# Menus\* PARTICULIERS du 03 août au 09 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 03 août

Terrine de légumes  
Filet de dinde tandoori  
Carottes persillées  
Lentilles  
Yaourt nature  
Fruit de saison



## Mardi 04 août

Pizza aux 3 fromages  
Haché d'agneau  
Ratatouille  
Flageolets  
Fromage  
Fruit de saison



## Mercredi 05 août

Salade de chou-fleur  
Rôti de porc à l'estragon  
Blé aux légumes  
Fromage  
Fromage blanc



## Jeudi 06 août

Salade verte  
Garniture bolognaise  
Pennes  
Fromage  
Tarte à la pêche



# Bon Appétit

## Vendredi 07 août

Taboulé  
Filet de poisson sce aurore  
Fondue de poireaux  
Riz créole  
Fromage  
Fruit de saison



## Samedi 08 août

Tomates au pesto  
Paupiette de veau  
Purée de Pdt & patate douce  
Fromage  
Liégeois au café



## Dimanche 09 août

Terrine « marché de Provence »  
Côte de porc vigneronne  
Petits pois & carottes  
Fromage  
Gâteau basque



Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2



## Menus\* ENTREPRISES du 03 août au 07 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

### Lundi 03 août (froid)

Terrine de légumes  
Filet de dinde tandoori  
Salade de lentilles  
Yaourt nature   
Fruit de saison



### Mardi 04 août

Pizza aux 3 fromages  
Haché d'agneau   
Ratatouille  
Flageolets  
Fromage    
Fruit de saison 

### Mercredi 05 août (froid)

Salade de chou-fleur  
Rôti de porc   
Salade de blé  
Fromage   
Fromage blanc 

# Bon Appétit

### Jeudi 06 août

Salade verte   
Garniture bolognaise   
Pennes   
Fromage   
Tarte à la pêche

### Vendredi 07 août

Taboulé  
Filet de poisson sce aurore   
Fondue de poireaux  
Riz créole  
Fromage   
Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

# Menus\* PARTICULIERS du 10 août au 16 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 10 août

Feuilleté au comté  
Garniture carbonara  
Spaghettis   
Camembert  
Fruit de saison 



## Mardi 11 août

Cervelas   
Bœuf bourguignon    
Carottes persillées  
Pommes noisette  
Fromage  
Pastèque 



## Mercredi 12 août

Mousseron de canard   
Poulet rôti    
Haricots verts  
Gnocchis au pesto  
Fromage  
Compote pomme - myrtilles  



## Jeudi 13 août

Betteraves en vinaigrette   
Escalope de dinde viennoise   
Purée Pdt & courgettes  
Fromage    
Salade de fruits frais



# Bon Appétit

## Vendredi 14 août

Melon  
Jambon fumé au Porto   
Légumes verts  
Pommes vapeur  
Fromage    
Flan nappé caramel 



## Samedi 15 août

Salade chou rouge & lardons   
Boul'agneau  & merguez   
Légumes couscous  
Semoule  
Fromage   
Ile flottante



## Dimanche 16 août

Ballotine de dinde forestière   
Tomates farcies   
Riz pilaf  
Fromage  
Tarte au citron meringuée



Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2



# Menus\* ENTREPRISES du 10 août au 14 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 10 août

Feuilleté au comté  
Garniture carbonara  
Spaghettis  
Camembert  
Fruit de saison



## Mardi 11 août

Cervelas  
Bœuf bourguignon  
Carottes persillées  
Pommes noisette  
Fromage  
Pastèque



## Mercredi 12 août (froid)

Mousseron de canard  
Poulet rôti  
Salade haricots verts  
Fromage  
Compote pomme - myrtilles



# Bon Appétit

## Jeudi 13 août

Betteraves en vinaigrette  
Escalope de dinde viennoise  
Purée Pdt & courgettes  
Fromage  
Salade de fruits frais



## Vendredi 14 août (froid)

Melon  
Jambon fumé au Porto  
Salade de Pdt  
Fromage  
Flan nappé caramel



Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

# Menus\* PARTICULIERS du 17 août au 23 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 17 août

Surimi mayonnaise   
Rôti de porc à l'estragon   
Ratatouille  
Pennes   
Yaourt framboise-abricot   
Fruit de saison

## Mardi 18 août

Concombre à la grecque  
Crêpinette à la volaille   
Boulgour  aux légumes  
Fromage   
Crème dessert caramel

## Mercredi 19 août

Macédoine de légumes  
Omelette aux Pdt  
Tomate rôtie  
Fromage  
Riz au lait 

## Jeudi 20 août

Feuilleté poulet -poireaux   
Blanquette de dinde   
Champignons en persillade  
Pommes croquette  
Yaourt nature   
Fruit de saison

# Bon Appétit

## Vendredi 21 août

Salade verte  croutons-emmental  
Filet de hoki pané   
Brocolis vapeur  
Riz   
Fromage  
Tarte à la pêche

## Samedi 22 août

Carottes râpées   
Jambon braisé miel – orange   
Légumes rustiques  
Fromage   
Compote 

## Dimanche 23 août

Museau à la lyonnaise   
Rosbeef sauce poivre vert   
Chou-fleur  
Pommes dauphine  
Fromage   
Forêt noire

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

**LOI EGALIM**



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2



# Menus\* ENTREPRISES du 17 août au 21 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 17 août (froid)

Surimi mayonnaise 

Rôti de porc 

Salade de pâtes 

Yaourt framboise-abricot 

Fruit de saison

## Mardi 18 août

Concombre à la grecque

Crêpinette à la volaille 

Boulgour  aux légumes

Fromage 

Crème dessert caramel

## Mercredi 19 août

Macédoine de légumes

Omelette aux Pdt

Tomate rôtie

Fromage

Riz au lait 

# Bon Appétit

## Jeudi 20 août

Feuilleté poulet -poireaux 

Blanquette de dinde 

Champignons en persillade

Pommes croquette

Yaourt nature 

Fruit de saison

## Vendredi 21 août (froid)

Salade verte  croutons-emmental

Salade de riz au poisson 

Fromage

Tarte à la pêche

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

### LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2



# Menus\* PARTICULIERS du 24 août au 30 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 24 août

Terrine aux 3 légumes  
Joue de porc à la tomate  
Petits pois & carottes  
Fromage à tartiner  
Fruit de saison

## Mardi 25 août

Céleri rémoulade  
Rôti de dinde  
Courgette  
Perli'blé  
Fromage  
Tarte aux pêches

## Mercredi 26 août

Carottes râpées  
Saucisse au jus  
Purée Pdt & chou-fleur  
Fromage  
Dany choco

## Jeudi 27 août

Tomate – mozza  
Poulet rôti  
Champignons en persillade  
Fusilli  
Fromage  
Compote

# Bon Appétit

## Vendredi 28 août

Crêpe aux champignons  
Brandade de poisson  
Salade verte  
Yaourt nature  
Mousse de marrons

## Samedi 29 août

Terrine de saumon fumé  
Sauté de volaille tandoori  
Brocolis vapeur  
Riz créole  
Faisselle  
Fruit de saison

## Dimanche 30 août

Salade chou rouge & lardons  
Côte de porc au jus  
Haricots plats à la tomate  
Fromage  
Tartelette aux myrtilles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

**LOI EGALIM**



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2



# Menus\* ENTREPRISES du 24 août au 28 août 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

## Lundi 24 août

Terrine aux 3 légumes

Joue de porc à la tomate



Petits pois & carottes

Fromage à tartiner



Fruit de saison

## Mardi 25 août (froid)

Céleri rémoulade

Rôti de dinde



Salade de blé aux légumes



Fromage



Tarte aux pêches

## Mercredi 26 août

Carottes râpées



Saucisse au jus



Purée Pdt & chou-fleur

Fromage



Dany choco

# Bon Appétit

## Jeudi 27 août (froid)

Tomate – mozza

Poulet rôti



Salade de pâtes



Fromage

Compote

## Vendredi 28 août

Crêpe aux champignons

Brandade de poisson



Salade verte



Yaourt nature



Mousse de marrons

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2