

Enfants

Menu de la semaine N° 28 du 07/07/25 au 11/07/25

LUNDI 07 JUILLET 2025	MARDI 8 JUILLET 2025	MERCREDI 9 JUILLET 2025	JEUDI 10 JUILLET 2025	VENDREDI 11 JUILLET 2025
Artichauts à la Méditerranéenne	Salade de riz à l'Espagnole	Tzatziki	Salade Grecque	Salade composée
Sauté de dinde à la moutarde	Filet de merlu frais mariné citron, huile d'olive et fines herbes 	Omelette nature	Mini Croque Monsieur au fromage	Tarte 3 fromages
Farfalle	Ratatouille BIO	Pomme noisette		Haricots vert BIO persillés 
Yaourt nature	Abondance	Fromage blanc	Plateau de fromage	Faisselle
Fruit de saison BIO 	Yaourt Fermier aux fruits	Fruit de saison BIO	Crème chocolat	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Compote en gourde et cookie pépites chocolat au lait	Goûters : Petit pain aux fruits secs et Nectarine	Goûters : Pain et pâte à tartiner	Goûters : P'tit moelleux marbré et fruit	Goûters : P'tit toqués fraise et mini roulé à l'abricot

Menu de la semaine N° 29 du 14/07/25 au 18/07/25

LUNDI 14 JUILLET 2025 FERIE	MARDI 15 JUILLET 2025	MERCREDI 16 JUILLET 2025	JEUDI 17 JUILLET 2025	VENDREDI 18 JUILLET 2025
	Pomelo	Tartare de tomates et mozza	Salade façon Mexicaine	Salade fraîcheur
	Daube de bœuf BIO 	Thon à la Catalane	Guacamole	Saumonette à l'échalote 
	Coudes rayés	Haricots plats à l'Espagnole	Chips tortilla	Fève à la tomate
	Kiri	Yaourt fermier fruits	Plateau de fromage	Brie
	Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison BIO 	Tarte à la noix de coco	Fruit de saison BIO 
	Pain	Pain	Pain	Pain
	Goûters : Pain et confiture	Goûters : Compote et crêpe au sucre	Goûters : Pain et pâte à tartiner cacahuète	Goûters : Fromage blanc et gâteau quatre quart

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio

Produit local

Label rouge

Label pêche durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture

Label Certification Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur



Seniors

Menu de la semaine N° 28 du 07/07/25 au 11/07/25

LUNDI 07 JUILLET 2025	MARDI 8 JUILLET 2025	MERCREDI 9 JUILLET 2025	JEUDI 10 JUILLET 2025	VENDREDI 11 JUILLET 2025
Artichauts à la Méditerranéenne	Salade de riz à l'Espagnole	Tzatziki	Salade Grecque	Salade composée
Sauté de dinde à la moutarde	Filet de merlu frais mariné citron, huile d'olive et fines herbes 	Omelette nature	Dos de lieu noir façon Bordelaise 	Tarte 3 fromages
Farfalle	Ratatouille BIO	Pomme noisette	Purée de carottes	Haricots vert BIO persillés 
Camembert	Abondance	Fromage de chèvre	Mimolette	Fruit de saison BIO 
Fruit de saison BIO 	Yaourt fermier aux fruits	Fruit de saison BIO 	Crème au chocolat BIO 	Donuts chocolat
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Compote en gourde et cookie pépites chocolat au lait	Goûters : Petit pain aux fruits secs et Nectarine	Goûters : Prince Vanille et banane	Goûters : P'tit moelleux marbré et fruit	Goûters : P'tit toqués fraise et mini

Menu de la semaine N° 29 du 14/07/25 au 18/07/25

LUNDI 14 JUILLET 2025 FERIE	MARDI 15 JUILLET 2025	MERCREDI 16 JUILLET 2025	JEUDI 17 JUILLET 2025	VENDREDI 18 JUILLET 2025
	Pomelo	Tartare de tomates et mozza	Salade Mexicaine	Salade fraîcheur
	Daube de bœuf BIO 	Thon à la Catalane	Gratin pommes de terre et courgettes au Grana Padano	Saumonette à l'échalote 
	Coudes rayés	Haricots plats à l'Espagnole	Cuisse de poulet rôtie aux herbes de Provence 	Fèves à la tomate
	Kiri	Yaourt fermier aux fruits	Saint Nectaire	Brie
	Crème dessert chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO 
	Pain	Pain	Pain	Pain
	Goûters : Pain et confiture	Goûters : Compote et crêpe au sucre	Goûters : Pain et pâte à tartiner cacahuète	Goûters : Fromage blanc et gâteau quatre quart

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio Produit local Label rouge Label pêche durable Label AOP Label IGP Label Haute Valeur Environnementale Label La Nouvelle Agriculture Label Certification Environnementale 2 Label Bleu Blanc Cœur



