

Menus du 7 au 11 juillet 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates mozzarella au basilic</li> <li>● Saucisse</li> <li>● Frites</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson à l'ail</li> <li>● Hachis parmentier</li> <li>● Au bœuf</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Lasagnes ricotta épinards</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Barre bretonne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées, vinaigrette balsamique</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Flageolets verts</li> <li>● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Émincé de dinde à la forestière</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Blé, tomates, poivrons, vinaigrette balsamique.

Menus du 14 au 18 juillet 2025

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade verte</li> <li>● Brandade de poisson</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé à la menthe</li> <li>● Burger</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Panna cotta au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités à croquer</li> <li>● Sandwich (Jambon/emmental)</li> <li>● Chips </li> <li>● Fruit de saison + Gateau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de bettraves</li> <li>● Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- 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 21 au 25 juillet 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Omelette sauce ketchup</li> <li>● Pomme rissolée</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis roses</li> <li>● Fajitas à la volaille</li> <li>● Salade verte vinaigrette</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson meunière au citron frais</li> <li>● Julienne de légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités à croquer</li> <li>● Sandwich (Jambon/emmental)</li> <li>● Chips </li> <li>● Fruit de saison + Gateau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou chinois aux dés de mimolette</li> <li>● Parmentier</li> <li>● de sardines à la provençale</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 28 juillet au 1 août 2025

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cordon bleu</li> <li>● Pâtes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>● Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>● Torsades</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dos de poisson velouté de tomates</li> <li>● Riz doré</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités à croquer</li> <li>● Sandwich (Jambon/emmental)</li> <li>● Chips </li> <li>● Fruit de saison + Gateau</li> </ul>

\* 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, oeuf
- 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 4 au 8 août 2025

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crudités à croquer</li> <li>● Saucisse</li> <li>● Purée de carotte</li> <li>● Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Boulette de bœuf</li> <li>● Riz</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates féta</li> <li>● Croque monsieur</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuillete au fromage</li> <li>● Poisson meunière</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Crème dessert chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Omelette sauce ketchup</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

## Menus du 11 au 15 août 2025

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
				

### 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 **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 18 au 22 août 2025

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
				

## Menus du 25 au 29 août 2025

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Steak haché</li> <li><span style="color: green;">●</span> Poêlée de légumes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres au fromage blanc</li> <li><span style="color: red;">●</span> Pilons de poulet</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Riz aux légumes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Saucisse</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Purée de pomme de terre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Cordon bleu</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Blé tendre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- |   |   |
|---|---|
| <span style="color: green;">●</span> Fruits et légumes      | <span style="color: red;">●</span> Viande, poisson, oeu     |
| <span style="color: brown;">●</span> Céréales, légumes secs | <span style="color: blue;">●</span> Produit laitier         |
| <span style="color: pink;">●</span> Produit sucré           | <span style="color: orange;">●</span> 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.