

Menu de la semaine
du 6 juillet au 10 juillet 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUILLET	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 06	Radis bio beurre bio	Raviolis bio gratinés  1-7	Salade verte bio 10		Banane bio équitable
Mardi 07		Jambon blanc 12	Purée de courgettes bio  7	Brie bio 7	Pêches bio
Mercredi 08	Melon bio	Quiche au thon 1-3-4-7	Salade verte bio 10		Flan pâtissier  1-3-7
Jeudi 09		Filet de poulet grillé	Haricots verts Pomme de terre à la crème	Emmental bio 7	Fruit de saison bio
Vendredi 10	Concombre bio à la crème bio 7	Lasagnes maison  1-7	Salade verte 10		Brownies maison  1-3-8

Goûter

Menus établis par le chef et validés par la commission 02 juillet 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 13 au 17 juillet 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUILLET	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert	Goûter
Lundi 13	FERMÉ					
Mardi 14	FÊTE NATIONALE					
Mercredi 15	Pastèque bio	Spaghettis carbonara 1			Moelleux chocolat légumineuse 1-3	
Jeudi 16		Rôti de porc froid	Potatoes maison	Saint Paulin 7	Fruits de saison bio	
Vendredi 17	Crudités de saison 10	Dos de lieu 4	Riz bio au curry Petit pois bio		Cookies maison 1-3	

Menus établis par le chef et validés par la commission du 02 juillet 2026

Liste des allergènes


Gluten
1


Crustacés
2


Oeufs
3


Poissons
4


Arachides
5


Soja
6


Lait
7


Fruits à coque
8


Céleri
9


Moutarde
10


Sésame
11


Sulfites
12


Lupins
13


Mollusques
14

Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Menu de la semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUILLET	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert	Goûter
Lundi 20	Radis bio	Salade piémontaise  3-7-10	Mortadelle 12		Pêche bio	
Mardi 21	Melon bio	Rôti de bœuf froid  1	Coquillettes bio à la crème 1		Yaourt nature bio équitable 7	
Mercredi 22		Lasagnes bolognaises 1-7	Salade verte 10	Brie bio 7	Banane bio équitable	
Jeudi 23	Pastèque bio	Rôti de dindonneau froid  1-10	Salade de riz aux légumes  1-10		Abricots bio	
Vendredi 24		Poulet fermier rôti  1-10	Petits pois carottes bio	Bûche de chèvre 7	Moelleux chocolat blanc graines torréfiées  1-3	

Menus établis par le chef et validés par la commission du 02 juillet 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
du 27 juillet au 31 juillet 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

JUILLET	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 27		Assiette anglaise	Salade de pommes de terre bio 	Camembert bio 7	Melon bio et pastèque bio
Mardi 28	Radis bio	Jambon blanc 12	Purée de brocolis bio  7		Tarte aux fruits de saison bio 1-3-7
Mercredi 29		Merguez grillées	Semoule bio Ratatouille bio 1	Bûche du Pilat 7	Brownies maison  1-3
Jeudi 30	Salade de tomates 	Raviolis bio	Salade verte		Yaourt nature bio équitable 7
Vendredi 31		Saumonette 4	Pomme vapeur bio Haricots verts bio	Emmental bio 7	Flan pâtissier maison  1-3-7

Goûter

Menus établis par le chef et validés par la commission du 02 juillet 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	