

SEMAINE

Du 30 juin au 4 juillet 2025

LUNDI 30/06/2025	MARDI 01/07/2025	MERCREDI 02/07/2025	JEUDI 03/07/2025	VENDREDI 04/07/2025
Maquereaux sauce tomate	Taboulé aux légumes	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette
 Sauté de porc* à la dijonnaise	Paupiette de veau sauce crème	 Sauté de bœuf au jus	Escalope de dinde au jus 	Filet de cabillaud sauce crème 
Penne Haricots verts	Petit pois carottes	Gratin de chou fleur	Poelée navets carottes et pommes de terre	Riz Aubergines sauce tomate
Gouda	Yaourt bio les 2 vaches nature 	Bleu	Fromage blanc nature bio 	Camembert
Fruit de saison bio 	Mousse au café	Gâteau moelleux aux pêches du chef 	Compote pomme fraise	Semoule au lait

Légende

								
Agriculture Biologique Europe	Pêche responsable	Viande Bovine Française (VBF)	Le Porc Français	Label Rouge	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Volaille Française	Recette du chef

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 7 au 11 juillet 2025



LUNDI 07/07/2025	MARDI 08/07/2025	MERCREDI 09/07/2025	JEUDI 10/07/2025	VENDREDI 11/07/2025
Salade tomate feta	Rosette* et cornichons 	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Salade verte vinaigrette
 Pilons de poulet rotis	Sauté de bœuf aux épices 	Petit sâlé* aux lentilles	Roti de dinde sauce italienne 	Parmentier de poisson maison 
Purée de pommes de terre	Semoule Carottes	(plat complet)	Fondue pommes de terres poireaux	(plat complet)
Cantal AOC 	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Petit suisse nature et sucre	Chanteneige bio 
Crème dessert caramel	Fruit de saison bio 	Gâteau moelleux aux pommes du chef 	Compote de pomme bio 	Fruit de saison bio 

Légende

										
Agriculture Biologique Europe	Bleu Blanc Cœur	Viande Bovine Française (VBF)	Label Rouge	Appellation d'Origine Recette du chef Contrôlée (AOC)		Pêche responsable	Le Porc Français	Volaille Française	Plat végétarien	Appellation d'Origine Protégée (AOP)

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 14 au 18 juillet 2025



LUNDI 14/07/2025	MARDI 15/07/2025	MERCREDI 16/07/2025	JEUDI 17/07/2025	VENDREDI 18/07/2025
	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de tomates bio 	Melon charentais	Rillettes* et cornichon 
	Sauté de dinde sauce aux olives 	Filet de colin sauce câpres	Sauté de poulet sauce tomate 	Echine de porc* aux herbes 
	Coquillettes Brunoise de légumes	Gratiné de patate douce	Pommes de terre vapeur	Riz Courgettes bio 
	Yaourt quart de lait bio et local 	Bûche du Pilat	Fromage blanc bio nature et sucre 	Munster AOP
	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Tarte rhubarbe	Fruit de saison bio 

Légende

									
Agriculture Biologique Europe	Label Rouge	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Pêche responsable	Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Volaille Française	Viande Bovine Française (VBF)	Le Porc Français

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 21 au 25 juillet 2025

LUNDI 21/07/2025	MARDI 22/07/2025	MERCREDI 23/07/2025	JEUDI 24/07/2025	VENDREDI 25/07/2025
Champignons à la Grecque	Salade verte	Pastèque	Concombres vinaigrette	Salade de tomates bio 
Cuisse de poulet roti aux herbes 	Sauté de bœuf sauce mironton 	Saucisse de Toulouse* 	Rognons de boeuf sauce madère 	Filet de limande sauce nantua 
Purée pommes de terre et carottes	Bulgour Courgettes bio 	Torsades Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Riz bio 
Saint Nectaire AOP 	Yaourt les 2 vaches bio 	Tomme noire	Fromage blanc et sucre	Brie
Fruit de saison bio 	Crème dessert au chocolat	Flan vanille nappé caramel	Compote pomme banane bio 	Fruit de saison bio 

Légende

									
Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Bleu Blanc Cœur	Recette du chef	Volaille Française	Viande Bovine Française (VBF)	Le Porc Français	Pêche responsable	Plat végétarien	Appellation d'Origine Protégée (AOP)

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

Du 28 juillet au 1 aout 2025



LUNDI 28/07/2025	MARDI 29/07/2025	MERCREDI 30/07/2025	JEUDI 31/07/2025	VENDREDI 01/08/2025
Salade de lentilles échalotes	Friand à la viande	Betteraves vinaigrette	Sardines et beurre	Salade de tomates bio
Sauté de poulet au jus 	 Andouillette* sauce moutardée	Filet de cabillaud sauce beurre citron 	Roti de bœuf et ketchup 	Pâvé de saumon sauce oseille 
 Coquillettes bio Aubergines à la sauce tomate	Purée de pommes de terre	Semoule	Pommes de terre persillées	Riz bio créole  Epinarads
Edam	Yaourt quart de lait bio local 	Carré de l'est	Petit suisse et sucre	Tomme grise
Liégeois café	Muffin crumble fruits rouges	Fruit de saison bio 	Ananas au sirop	Quatre-quarts du chef 

Légende

									
Agriculture Biologique Europe	Pêche responsable	Plat végétarien	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 04 au 08 aout 2025

LUNDI 04/08/2025	MARDI 05/08/2025	MERCREDI 06/08/2025	JEUDI 07/08/2025	VENDREDI 08/08/2025
Carottes râpées	Salade de tomates bio et mozzarella 	Pomelos + sucre	Salade verte vinaigrette	Taboulé
Bolognaise de bœuf 	Œuf dur sauce mornay 	Aile de raie sauce grenobloise 	Tarte aux légumes	Roti de porc* sauce robert 
Torsades	Epinards et pommes de terre	Carottes persillées Riz pilaf	(plat complet)	Courgettes persillées
Gouda	Yaourt quart de lait bio et local nature et sucre 	Camembert bio 	Fromage blanc bio et sucre 	Petit moulé ail et fines herbes
Liégeois café	Fruit de saison bio 	Gateau moelleux cannelle maison 	Melon charentais	Beignet chocolat noisettes

Légende

								
Agriculture Biologique Europe	Recette du chef	Pêche responsable	Plat végétarien	Local	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 11 au 15 aout 2025

LUNDI 11/08/2025	MARDI 12/08/2025	MERCREDI 13/08/2025	JEUDI 14/08/2025	VENDREDI 15/08/2025
Betteraves échalotes	Quiche lorraine*	Avocat mayonnaise	Salade de concombre et feta	
Rognons de boeuf sauce madère	Omelette au fromage 	Filet de hoki sauce grenobloise 	Côte de porc* sauce charcutière 	
Purée de pomme de terre	Coquillettes Blettes	Riz Haricots verts persillées	Duo carottes et courgettes	
Pont l'Eveque AOP 	Fromage blanc bio nature et sucre 	Coulommiers	Yaourt nature bio et sucre 	
Fruits de saison bio 	Compote pomme bio 	Mousse au chocolat	Salade de fruits 	

Légende

							
Agriculture Biologique Europe	Pêche responsable	Viande Bovine Française (VBF)	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Recette du chef

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 18 au 22 aout 2025

LUNDI 18/08/2025	MARDI 19/08/2025	MERCREDI 20/08/2025	JEUDI 21/08/2025	VENDREDI 22/08/2025
Coleslaw bio 	Feuilleté au fromage	Terrine de campagne* et cornichon 	Œuf dur mayonnaise	Mortadelle* et cornichon
Sauté de porc* BBC sauce colombo 	Boudin blanc*	Filet de colin sauce beurre blanc 	Hachis parmentier maison	Filet de lieu sauce ciboulette 
Flageolets Carottes	Purée de potiron	Riz créole Epinards	(plat complet)	Coquillettes Courgettes bio 
Cantal AOC 	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Petit suisse nature et sucre	Saint Nectaire AOP 
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison bio 	Liégeois vanille	Pomme au four topping caramel	Gateau moelleux fleur d'oranger 

Légende

 Agriculture Biologique Europe	 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Haute Valeur Environnementale	 Recette du chef	 Viande Bovine Française (VBF)	 Volaille Française	 Le Porc Français
---	---	---	--	---	--	---	---	---

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 25 au 29 aout 2025



LUNDI 25/08/2025	MARDI 26/08/2025	MERCREDI 27/08/2025	JEUDI 28/08/2025	VENDREDI 29/08/2025
Carottes vinaigrette	Maquereaux sauce tomate	Croissant au jambon*	Cœur de palmier vinaigrette	Concombres vinaigrette
Tortellinis sauce provençale	Cuisse de poulet roti 	Echine de porc*	Filet de merlu sauce crème	Saumon meunière
(plat complet)	Purée pommes de terre carottes	Haricots verts bio	Riz Ratatouille	Pommes de terres persillées
Brie	Yaourt bio les 2 vaches nature 	Fromage frais ail et fines herbes	Petit suisse et sucre	Livarot AOP 
Crème dessert café	Fruit de saison bio 	Compote pomme fraise	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison bio 

Légende

									
Agriculture Biologique Europe	Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Bleu Blanc Cœur	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Label Rouge	Recette du chef

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 1 au 5 septembre 2025



LUNDI 01/09/2025	MARDI 02/09/2025	MERCREDI 03/09/2025	JEUDI 04/09/2025	VENDREDI 05/09/2025
Chou-fleur sauce cocktail	Salade de tomates et feta	Concombres vinaigrette	Avocat mayonnaise	Pâté de campagne* et cornichon
Tajine au poulet 	Boulettes de bœuf bio sauce orientale 	Andouillette* sauce moutardée	Filet de cabillaud sauce oseille 	Emincé de dinde BBC sauce forestière 
Semoule Légumes couscous	Ratatouille Farfalles	Purée de pommes de terre	Riz Haricots verts	Purée de carottes
Camembert	Yaourt local et bio quart de lait 	Cantal AOC 	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche
Crème dessert caramel	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Liégeois café	Brownie au chocolat et crème anglaise

Légende

								
Agriculture Biologique Europe	Viande Bovine Française (VBF)	Recette du chef	Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Le Porc Français	Volaille Française

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 8 au 12 septembre

LUNDI 08/09/2025	MARDI 09/09/2025	MERCREDI 10/09/2025	JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
Salade de tomate et maïs	Concombre yaourt ciboulette	Terrine de légumes	Melon charentais	Friand au fromage
Boulettes de veau sauce orientale	Echine de porc* aux herbes 	Filet de poulet sauce cidre et pommes 	Tripes à la mode de Caen	Chou farci
Pommes de terre vapeur Brunoise de légumes	Coquillettes Courgettes	Poêlée de légumes Semoule	Pommes de terre vapeur	(plat complet)
Tomme grise	Fromage blanc bio et sucre 	Bleu	Petit suisse nature et sucre	Munster AOP 
Fruit de saison bio 	Mousse citron	Compote pomme pêche	Liégeois chocolat	Gâteau moelleux vanille du chef 

Légende

								
Agriculture Biologique Europe	Pêche responsable	Bleu Blanc Cœur	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Le Porc Français	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Appellation d'Origine Protégée (AOP)

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

SEMAINE

Du 15 au 19 septembre

LUNDI 15/09/2025	MARDI 16/09/2025	MERCREDI 17/09/2025	JEUDI 18/09/2025	VENDREDI 19/09/2025
Asperges vinaigrette	Melon charentais	Radis et beurre	Céleri râpé sauce moutardée	Endives aux noix
Sauté de bœuf sauce bourguignonne	Sauté de porc* BBC sauce colombo	Pilons de poulet	Aile de raie sauce grenobloise	Filet de lieu sauce crème
Pommes de terre vapeur	Macaronis Brunoise de légumes	Petits pois carottes	Fondue pommes de terre poireaux	Riz Ratatouille
Camembert	Fromage blanc	Buche du pilat	Yaourt quart de lait bio et local nature	Tomme noire
Mousse café	Crème caramel	Salade de fruits	Fruits de saison bio	Semoule au lait

Légende

Agriculture Biologique Europe	Bleu Blanc Cœur	Pêche responsable	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée (AOP)

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

Du 22 au 26 septembre



LUNDI 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	JEUDI 25/09/2025	VENDREDI 26/09/2025
Cœur de palmier vinaigrette	Cervelas* et cornichon	Concombres vinaigrette	Salade piémontaise	Salade d'artichauts
Filet de colin sauce crème 	Quenelle sauce aurore	Blanquette de dinde 	Chicken wings barbecue 	Langue de bœuf sauce piquante
Duo carottes et navets	Riz	Coquillettes	Epinards et pommes de terre	Blé aux petits légumes
Pont l'Evêque AOP 	Yaourt bio vanille 	Carré de l'est	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette
Compote pomme pêche	Mousse café	Crème dessert vanille	Fruit de saison bio	Gateau moelleux aux pêches du chef 

Légende

								
Agriculture Biologique Europe	Bleu Blanc Cœur	Pêche responsable	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée (AOP)

*CE2: Certification Environnementale de Niveau 2

Menus établis sous réserve d'approvisionnement