

Du 04 au 10 août 2025		NORMAL		SEMAINE 32		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salami			Salami			
Côte de porc sauce forestière		4-août	Emincé de bœuf sauce paprika			
Haricots beurre CE2 persillés			Pommes sautées			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Concombres à la menthe BIO		5-août	Concombres à la menthe BIO			
Navarin de boulettes d'agneau			Colin MSC sauce provençale			
Semoule tunisienne			Aubergine en dés à l'ail			
Edam			Edam			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade mer et terre			Salade mer et terre			
Filet de poulet sauce suprême		6-août	Saucisse fumée			
Pennes BIO			Lentilles HVE aux oignons			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
CAMARGUE		Jeudi			A	B
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée			
Salade niçoise		7-août	Salade niçoise			
Sauté de bœuf à la gardianne			Rôti de dinde sauce barbecue			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Brocolis BIO à l'anglaise			
Brebis crème			Brebis crème			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger			Entremet du Chef à la fleur d'oranger			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Salade de riz au maïs et poivrons		8-août	Salade de riz au maïs et poivrons			
Filet de lieu MSC sauce aneth			Quenelles de veau sauce marengo			
Purée Crécy			Chou-fleur persilé			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade de tomates au thon		9-août	Salade de tomates au thon			
Langue de bœuf sauce au poivre vert			Pavé de saumon MSC sauce hollandaise au			
Carottes Vichy BIO			Blé HVE			
Tomme noire			Tomme noire			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
		Dimanche			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Haricots verts à la moutarde		10-août	Haricots verts à la moutarde			
Poulet sauce basquaise			Rôti de veau sauce miel			
Pommes vapeur			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Brie			Brie			
Macarons			Macarons			

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 JUILLET

Du 04 au 10 août 2025		SANS SEL		SEMAINE 32		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Côte de porc		4-août	Emincé de bœuf			
Haricots beurre CE2			Pommes sautées			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Boulettes d'agneau		5-août	Colin MSC			
Semoule tunisienne			Aubergines en dés			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade mer et terre			Salade mer et terre			
Filet de poulet		6-août	Paleron de bœuf			
Pennes BIO			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
CAMARGUE		Jeudi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne			Soupe de poisson méditerranéenne			
Salade niçoise			Salade niçoise			
Sauté de bœuf		7-août	Rôti de dinde			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Entremet du Chef à la fleur d'oranger			Entremet du Chef à la fleur d'oranger			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Salade de riz au maïs et poivrons			Salade de riz au maïs et poivrons			
Filet de lieu MSC		8-août	Quenelles de veau			
Purée Crécy			Chou-fleur persilé			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Lanque de bœuf		9-août	Pavé de saumon MSC			
Carottes Vichy BIO			Blé HVE			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
		Dimanche			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Poulet rôti		10-août	Rôti de veau			
Pommes vapeur			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Macarons			Macarons			

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 JUILLET

Du 04 au 10 août 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 32		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux		4-août	Potage du Chef aux poireaux			
Salami			Salami			
Côte de porc sauce forestière			Emincé de bœuf sauce paprika			
Haricots beurre CE2 persillés			Pommes sautées			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		5-août	Velouté à la tomate			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Navarin de boulettes d'agneau			Colin MSC sauce provençale			
Semoule tunisienne			Aubergine en dés à l'ail			
Edam			Edam			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux épinards		6-août	Potage du Chef aux épinards			
Salade mer et terre			Salade mer et terre			
Filet de poulet sauce suprême			Saucisse fumée			
Pennes BIO			Lentilles HVE aux oignons			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
CAMARGUE		Jeudi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		7-août	Soupe de poisson méditerranée			
Salade niçoise			Salade niçoise			
Sauté de bœuf à la gardianne			Rôti de dinde sauce barbecue			
Riz de Camargue IGP aux poivrons			Brocolis BIO à l'anglaise			
Brebis crème			Brebis crème			
Cake citron		Cake citron				
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		8-août	Velouté aux asperges			
Salade de riz au maïs et poivrons			Salade de riz au maïs et poivrons			
Filet de lieu MSC sauce aneth			Quenelles de veau sauce marengo			
Purée Crécy			Chou-fleur persilé			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		9-août	Soupe chinoise			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Langue de bœuf sauce au poivre vert			Pavé de saumon MSC sauce hollandaise au			
Carottes Vichy BIO			Blé HVE			
Tomme noire			Tomme noire			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Dimanche			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		10-août	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde			
Poulet sauce basquaise			Rôti de veau sauce miel			
Pommes vapeur			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Brie			Brie			
Forêt noire		Forêt noire				

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 JUILLET

Du 04 au 10 août 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 32
LUNDI		
Potage du Chef aux poireaux		4-août
Salade coleslaw rouge		
Falafels sauce forestière		
Haricots beurre CE2 persillés		
Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Velouté à la tomate		5-août
Concombres à la menthe BIO		
Navarin de boulettes de soja		
Semoule tunisienne		
Edam		
Yaourt fermier vanille		
MERCREDI		
Potage du Chef aux épinards		6-août
Betteraves rouges HVE mimosa		
Galette de pois chiche BIO		
Pennes BIO		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
JEUDI		
Soupe de poisson méditerranée		7-août
Melon		
Crêpe aux champignons		
Riz de Camargue IGP aux poivrons		
Brebis crème		
Entremet du Chef à la fleur d'oranger		
 VENDREDI		
Velouté aux asperges		8-août
Salade de riz au maïs et poivrons		
Quenelles lyonnaises sauce marenco		
Purée Crécy		
Cantal AOP		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Soupe chinoise		9-août
Salade exotique		
Tarte aux trois fromages		
Carotte Vichy BIO		
Tomme noire		
Yaourt fermier sucré		
DIMANCHE		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		10-août
Haricots verts à la moutarde		
Omelette sauce basquaise		
Pommes vapeur		
Brie		
Macarons		

A rendre au plus tard le VENDREDI 25 JUILLET