

Du 11 au 17 août 2025		NORMAL		SEMAINE 33		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pdt		11-août	Potage du Chef lentilles et pdt			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Rissollette de veau			Filet de colin MSC sauce indienne			
Brocolis BIO sauce béchamel			Quinoa aux dés de carottes			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Crème dessert pralinée		Crème dessert pralinée				
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		12-août	Velouté de légumes			
Melon			Melon			
Blanquette de dinde			Côte de porc sauce moutarde			
Riz basmati			Poêlée de choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry		13-août	Potage du Chef Dubarry			
Rillettes			Rillettes			
Emincé de bœuf à la hongroise			Paupiette de dinde sauce crème			
Haricots beurre CE2 à l'ail			Purée d'épinards			
Chèvre			Chèvre			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon		14-août	Soupe à l'oignon			
Salade de tomates maïs et cœur de palmier			Salade de tomate maïs et cœur de palmier			
Jambon sauce au porto			Sauté de volaille à la bordelaise			
Blé HVE pilaf			Carottes BIO persillées			
Rondelé BIO			Rondelé BIO			
Gâteau du Chef chocolat et poires		Gâteau du Chef chocolat et poires				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		15-août	Potage de légumes			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Filet de Hoki sauce crème aux câpres et			Paleron de bœuf sauce piquante			
Epinards à l'anglaise			Tortis HVE			
Fromage blanc sucré			Fromag blanc sucré			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		16-août	Velouté aux bolets			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Emincé de volaille sauce ciboulette			Joue de porc au cidre IGP			
Semoule BIO			Courgettes braisées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		17-août	Potage du Chef au potiron			
Salade de blé HVE à la menthe			Salade de blé HVE à la menthe			
Rognons de bœuf sauce moutarde			Saucisse de Toulouse aux épices			
Purée aliqot			Trio de légumes BIO			
Munster AOP			Munster AOP			
Eclair au café		Eclair au café				

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 01 AOUT***

Du 11 au 17 août 2025		SANS SEL		SEMAINE 33		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pdt		11-août	Potage du Chef lentilles et pdt			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Rissole de veau			Filet de colin MSC			
Brocolis BIO à l'anglaise			Quinoa aux dés de carottes			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		12-août	Velouté de légumes			
Melon			Melon			
Blanquette de dinde			Côte de porc			
Riz basmati			Poêlée de choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Compote de pommes HVE			Compote de pommes HVE			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry		13-août	Potage du Chef Dubarry			
Salade de maïs et soja			Salade de maïs et soja			
Emincé de bœuf			Paupiette de dinde			
Haricots beurre CE2			Purée d'épinards			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon		14-août	Soupe à l'oignon			
Salade de tomates maïs et cœur de palmier			Salade de tomate maïs et cœur de palmier			
Haché de veau au jus			Sauté de volaille			
Blé HVE pilaf			Carottes BIO persillées			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Gâteau du Chef chocolat et poires			Gâteau du Chef chocolat et poires			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		15-août	Potage de légumes			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Filet de Hoki			Paleron de bœuf			
Epinards à l'anglaise			Tortis HVE			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Samedi			A	B
Velouté aux bolets		16-août	Velouté aux bolets			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Emincé de volaille			Joue de porc			
Semoule BIO			Courgettes			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron		17-août	Potage du Chef au potiron			
Salade de blé HVE à la menthe			Salade de blé HVE à la menthe			
Rognons de bœuf			Emincé de volaille			
Purée			Trio de légumes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Eclair au café			Eclair au café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 01 AOUT

Du 11 au 17 août 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 33	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef lentilles et pdt Salade Esaü (lentilles HVE) Rissollette de veau Brocolis BIO sauce béchamel Pont l'évêque AOP Fromage blanc nature	11-août	Potage du Chef lentilles et pdt Salade Esaü (lentilles HVE) Filet de colin MSC sauce indienne Quinoa aux dés de carottes Pont l'évêque AOP Fromage blanc nature			
Mardi			A	B	
Velouté de légumes Melon Blanquette de dinde Riz basmati Yaourt nature BIO Compote de pommes HVE	12-août	Velouté de légumes Melon Côte de porc sauce moutarde Poêlée de choux de Bruxelles Yaourt nature BIO Compote de pommes HVE			
Mercredi			A	B	
Potage du Chef Dubarry Rillettes Emincé de bœuf à la hongroise Haricots beurre CE2 à l'ail Chèvre Fruit de saison BIO	13-août	Potage du Chef Dubarry Rillettes Paupiette de dinde sauce crème Purée d'épinards Chèvre Fruit de saison BIO			
Jeudi			A	B	
Soupe à l'oignon Salade de tomates maïs et cœur de palmier Jambon sauce au porto Blé HVE pilaf Rondelé BIO Gâteau du Chef chocolat et poires	14-août	Soupe à l'oignon Salade de tomate maïs et cœur de palmier Sauté de volaille à la bordelaise Carottes BIO persillées Rondelé BIO Gâteau du Chef chocolat et poires			
Vendredi			A	B	
Potage de légumes Salade italienne aux champignons Filet de Hoki sauce crème aux câpres et Epinards à l'anglaise Fromage blanc nature Fruit de saison HVE	15-août	Potage de légumes Salade italienne aux champignons Paleron de bœuf sauce piquante Tortis HVE Fromage blanc nature Fruit de saison HVE			
Samedi			A	B	
Velouté aux bolets Salade trois couleurs Emincé de volaille sauce ciboulette Semoule BIO Petit-suisse nature BIO Fruit de saison	16-août	Velouté aux bolets Salade trois couleurs Joue de porc au cidre IGP Courgettes braisées Petit-suisse nature BIO Fruit de saison			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef au potiron Salade de blé HVE à la menthe Rognons de bœuf sauce moutarde Purée aliqot Munster AOP Tarte aux pommes	17-août	Potage du Chef au potiron Salade de blé HVE à la menthe Saucisse de Toulouse aux épices Trio de légumes BIO Munster AOP Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 01 AOUT

Du 11 au 17 août 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 33
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pdt		11-août
Salade esau (lentilles HVE)		
Tarte aux légumes du soleil		
Brocolis BIO sauce béchamel		
Pont l'évêque AOP		
Crème dessert pralinée		
MARDI		
Velouté de légumes		12-août
Melon		
Galette de soja sauce dijonnaise		
Riz basmati		
Yaourt sucré BIO		
Compote de pommes HVE		
MERCREDI		
Potage du Chef Dubarry		13-août
Salade de maïs et soja		
Omelette aux oignons		
Haricots beurre à l'ail		
Chèvre		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe à l'oignon		14-août
Salade de tomate maïs et cœur de palmier		
Feuilleté chèvre		
Blé CE2 pilaf		
Rondelé BIO		
Gâteau du Chef poire et chocolat		
VENDREDI		
Potage de légumes		15-août
Salade italienne aux champignons		
Galette de haricots rouges BIO		
Epinards à l'anglaise		
Fromage blanc sucré		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Velouté aux bolets		16-août
Salade trois couleurs		
Galette de soja sauce au cidre IGP		
Semoule BIO		
Petit-suisse nature BIO		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef au potiron		17-août
Salade de blé HVE à la menthe		
Omelette au fromage		
Purée aligot		
Munster AOP		
Eclair au café		

A rendre au plus tard le VENDREDI 01 AOUT