

Du 25 au 31 août 2025		NORMAL		SEMAINE 35		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes	25-août	Potage du Chef aux légumes	25-août	Potage du Chef aux légumes		
Salade fermière		Salade fermière				
Sauté de bœuf sauce satay		Filet de colin MSC sauce hollandaise				
Nouilles IGP sautées		Julienne de légumes				
Munster AOP		Munster AOP				
Yaourt local pêche	Yaourt local pêche					
MENU A		Mardi	MENU B		A	B
Velouté aux asperges	26-août	Velouté aux asperges	26-août	Velouté aux asperges		
Terrine de poisson		Terrine de poisson				
Paupiette de volaille sauce tomate		Sauté de porc sauce caramel				
Poêlée de légumes		Riz aux oignons				
Rondelé BIO		Rondelé BIO				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
MENU A		Mercredi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre	27-août	Potage du Chef lentilles et pdt	27-août	Potage du Chef lentilles et pdt		
Pastèque		Pastèque				
Boudin noir aux pommes		Rôti de veau sauce amandes				
Purée		Brocolis BIO à l'anglaise				
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP				
Mousse café	Mousse café					
MENU A		Jeudi	MENU B		A	B
Soupe à l'oignon	28-août	Soupe à l'oignon	28-août	Soupe à l'oignon		
Salade espagnole		Salade espagnole				
Sauté de porc à la diable		Poulet froid mayonnaise				
Gratin de chou-fleur		Salade de perles HVE au curry				
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO				
Paris-Brest	Paris-Brest					
MENU A		Vendredi	MENU B		A	B
Velouté poireaux pommes de terre	29-août	Velouté poireaux pommes de terre	29-août	Velouté poireaux pommes de terre		
Concombres à la moutarde		Concombres à la moutarde				
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Rissolette de veau				
Riz pilaf		Haricots plats				
Emmental		Emmental				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
MENU A		Samedi	MENU B		A	B
Soupe tomate vermicelles	30-août	Soupe tomate vermicelles	30-août	Soupe tomate vermicelles		
Pâté en croûte		Pâté en croûte				
Aiguillettes de poulet sauce provençale		Sauté de volaille sauce dijonnaise				
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Tortis HVE				
Brebis crème		Brebis crème				
Fruit de saison	Fruit de saison					
MENU A		Dimanche	MENU B		A	B
Soupe New York du Chef	31-août	Soupe New York du Chef	31-août	Soupe New York du Chef		
Salade champêtre		Salade champêtre				
Haché de veau sauce tomate		Œuf dur (local) sauce aurore				
Gnocchis sauce tomate		Epinards sauce aurore				
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP				
Tarte aux pommes	Tarte aux pommes					

A rendre au plus tard le JEUDI 14 AOUT

Du 25 au 31 août 2025		SANS SEL		SEMAINE 35		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Salade fermière			Salade fermière			
Sauté de bœuf			Filet de colin MSC			
Nouilles IGP sautées	25-août		Julienne de légumes			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Terrine de poisson			Terrine de poisson			
Paupiette de volaille			Sauté de porc			
Poêlée de légumes	26-août		Riz aux oignons			
Yaourt bulgare aux fruits			Yaourt bulgare aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			Potage du Chef lentilles et pdt			
Pastèque			Pastèque			
Boudin noir aux pommes			Rôti de veau			
Purée	27-août		Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Mousse café			Mousse café			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Sauté de porc			Poulet froid			
Gratin de chou-fleur	28-août		Salade de perles HVE au curry			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Paris-Brest			Paris-Brest			
		Vendredi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre			Velouté poireaux pommes de terre			
Concombres vinaigrette			Concombres vinaigrette			
Filet de lieu MSC			Rissolette de veau			
Riz pilaf	29-août		Haricots plats			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Carottes râpées à l'orange			Carottes râpées à l'orange			
Aiguillettes de poulet			Sauté de volaille			
Bouquetière de légumes BIO	30-août		Tortis HVE			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef			Soupe New York du Chef			
Salade champêtre			Salade champêtre			
Haché de veau			Œuf dur à la crème			
Gnocchis sauce tomate	31-août		Epinards à la crème			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le JEUDI 14 AOUT

Du 25 au 31 août 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 35	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef aux légumes	25-août	Potage du Chef aux légumes			
Salade fermière		Salade fermière			
Sauté de bœuf sauce satay		Filet de colin MSC sauce hollandaise			
Nouilles IGP sautées		Julienne de légumes			
Munster AOP		Munster AOP			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Mardi				A	B
Velouté aux asperges	26-août	Velouté aux asperges			
Terrine de poisson		Terrine de poisson			
Paupiette de volaille sauce tomate		Sauté de porc sauce caramel			
Poêlée de légumes		Riz aux oignons			
Rondelé BIO		Rondelé BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mercredi				A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre	27-août	Potage du Chef lentilles et pdt			
Pastèque		Pastèque			
Boudin noir aux pommes		Rôti de veau sauce amandes			
Purée		Brocolis BIO à l'anglaise			
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Jeudi				A	B
Soupe à l'oignon	28-août	Soupe à l'oignon			
Salade espagnole		Salade espagnole			
Sauté de porc à la diable		Poulet froid mayonnaise			
Gratin de chou-fleur		Salade de perles HVE au curry			
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
Cake cacao		Cake cacao			
Vendredi				A	B
Velouté poireaux pommes de terre	29-août	Velouté poireaux pommes de terre			
Concombres à la moutarde		Concombres à la moutarde			
Filet de lieu MSC beurre maître d'hôtel		Rissolette de veau			
Riz pilaf		Haricots plats			
Emmental		Emmental			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Samedi				A	B
Soupe tomate vermicelles	30-août	Soupe tomate vermicelles			
Pâté en croûte		Pâté en croûte			
Aiguillettes de poulet sauce provençale		Sauté de volaille sauce dijonnaise			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Tortis HVE			
Brebis crème		Brebis crème			
Fruit de saison		Fruit de saison			
Dimanche				A	B
Soupe New York du Chef	31-août	Soupe New York du Chef			
Salade champêtre		Salade champêtre			
Haché de veau sauce tomate		Œuf dur (local) sauce aurore			
Gnocchis sauce tomate		Epinards sauce aurore			
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le JEUDI 14 AOUT

Du 25 au 31 août 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 35
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		25-août
Salade fermière		
Tarte aux légumes du soleil		
Nouilles IGP sautées		
Maroilles AOP		
Yaourt local pêche		
MARDI		
Velouté aux asperges		26-août
Shopska salata		
Omelette espagnole		
Poêlée de légumes		
Rondelé BIO		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Potage du Chef lentilles et pdt		27-août
Pastèque		
Boulettes de soja sauce jus		
Purée		
Fourme d'Ambert AOP		
Mousse café		
JEUDI		
Soupe à l'oignon		28-août
Tomate mimosa		
Galette fromage épinards		
Gratin de chou-fleur		
Yaourt nature BIO		
Paris-Brest		
 VENDREDI		
Velouté poireaux pommes de terre		29-août
Concombres à la moutarde		
Tarte au fromage		
Riz pilaf		
Emmental		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Soupe tomate vermicelles		30-août
Carottes râpées à l'orange		
Falafels sauce tomate		
Bouquetière de légumes BIO		
Brebis crème		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Soupe New York du Chef		31-août
Salade champêtre		
Galette de quinoa à la provençale		
Gnocchis sauce tomate		
Saint-Nectaire AOP		
Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le JEUDI 14 AOUT