

Du 29 juin au 05 juillet 2026		NORMAL		SEMAINE 27		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Rosette			Rosette			
Sauté de volaille sauce catalane		29-juin	Côte de porc sauce aux herbes			
Côte de blettes persillées			Coquillettes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Tomates mozzarella			Tomates mozzarella			
Couscous merquez		30-juin	Filet de colin MSC sauce estragon			
Semoule tunisienne			Epinards à la béchamel			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques			
		Mercredi	REPAS FROID		A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade aux trois légumes			Salade aux trois légumes			
Escalope viennoise		1-juil.	Jambon blanc			
Courgettes sauce tomate			Salade de pâtes multicolore			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Taboulé de perles HVE gourmandes			Taboulé de perles HVE gourmandes			
Rôti de veau sauce miel		2-juil.	Lanque de bœuf sauce tomate			
Julienne de légumes BIO			Purée de patate douce			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Tarte à la noix de coco			Tarte à la noix de coco			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille		3-juil.	Boulettes d'agneau sauce tajine abricots			
Pommes vapeur			Légumes tajine			
Brie BIO			Brie BIO			
Pastèque			Pastèque			
REPAS FROID		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Concombres à la menthe			Concombres à la menthe			
Rôti de bœuf froid		4-juil.	Emincé de porc sauce à l'ancienne			
Salade italienne aux champignons			Duo de courgettes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Liégeois chocolat équitable			Liégeois chocolat équitable			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade de riz Carmen			Salade de riz Carmen			
Paupiette de dinde sauce forestière		5-juil.	Quenelles de volaille sauce Aurore			
Haricots plats			Blé CE2			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Beignet au chocolat			Beignet au chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 JUIN

Du 29 juin au 05 juillet 2026		SANS SEL		SEMAINE 27	
MENU A		Lundi	MENU B		
					A
Potage du Chef aux épinards		29-juin	Potage du Chef aux épinards		
Macédoine vinaigrette			Macédoine vinaigrette		
Sauté de volaille			Côte de porc		
Côtes de blettes			Coquillettes BIO		
Yaourt nature			Yaourt nature		
Yaourt fermier framboise		Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A
Velouté aux bolets		30-juin	Velouté aux bolets		
Tomates mozzarella			Tomates mozzarella		
Couscous merquez			Filet de colin MSC		
Semoule tunisienne			Epinards à la crème		
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO		
Salade de fruits exotiques		Salade de fruits exotiques			
		Mercredi	REPAS FROID		A
Soupe minestrone		1-juil.	Soupe minestrone		
Salade aux trois légumes			Salade aux trois légumes		
Escalope viennoise			Jambon blanc		
Courgettes sauce tomate			Salade de pâtes multicolore		
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		2-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre		
Taboulé de perles HVE gourmandes			Taboulé de perles HVE gourmandes		
Rôti de veau			Langue de bœuf		
Julienne de légumes BIO			Purée de patate douce		
Yaourt nature			Yaourt nature		
Tarte à la noix de coco		Tarte à la noix de coco			
		Vendredi			A
Potage de légumes		3-juil.	Potage de légumes		
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette		
Pavé de saumon MSC			Boulettes d'agneau sauce tajine abricots		
Pommes vapeur			Légumes tajine		
Yaourt brassé aux fruits			Yaourt brassé aux fruits		
Pastèque		Pastèque			
REPAS FROID		Samedi			A
Bouillon de poule vermicelles		4-juil.	Bouillon de poule vermicelles		
Concombres à la menthe			Concombres à la menthe		
Rôti de bœuf froid			Emincé de porc		
Salade italienne aux champignons			Duo de courgettes à la crème		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Liégeois chocolat équitable		Liégeois chocolat équitable			
		Dimanche			A
Potage du Chef aux poireaux		5-juil.	Potage du Chef aux poireaux		
Salade de riz Carmen			Salade de riz Carmen		
Paupiette de dinde			Quenelles de volaille		
Haricots plats			Blé CE2		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Beignet au chocolat		Beignet au chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 JUIN

Du 29 juin au 05 juillet 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 27		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		29-juin	Potage du Chef aux épinards			
Rosette			Rosette			
Sauté de volaille sauce catalane			Côte de porc sauce aux herbes			
Côte de blettes persillées			Coquillettes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature				
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets		30-juin	Velouté aux bolets			
Tomates mozzarella			Tomates mozzarella			
Couscous merquez			Filet de colin MSC sauce estragon			
Semoule tunisienne			Epinards à la béchamel			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau				
		Mercredi	REPAS FROID		A	B
Soupe minestrone		1-juil.	Soupe minestrone			
Salade aux trois légumes			Salade aux trois légumes			
Escalope viennoise			Jambon blanc			
Courgettes sauce tomate			Salade de pâtes multicolore			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		2-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Taboulé de perles HVE gourmandes			Taboulé de perles HVE gourmandes			
Rôti de veau sauce miel			Langue de bœuf sauce tomate			
Julienne de légumes BIO			Purée de patate douce			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Cake framboise		Cake framboise				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		3-juil.	Potage de légumes			
Chou rouge vinaigrette			Chou rouge vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille			Boulettes d'agneau sauce tajine abricots			
Pommes vapeur			Légumes tajine			
Brie BIO			Brie BIO			
Pastèque		Pastèque				
REPAS FROID		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		4-juil.	Bouillon de poule vermicelles			
Concombres à la menthe			Concombres à la menthe			
Rôti de bœuf froid			Emincé de porc sauce à l'ancienne			
Salade italienne aux champignons			Duo de courgettes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux		5-juil.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade de riz Carmen			Salade de riz Carmen			
Paupiette de dinde sauce forestière			Quenelles de volaille sauce Aurore			
Haricots plats			Blé CE2			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 JUIN

Du 29 juin au 05 juillet 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 27
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		29-juin
Haricots verts vinaigrette		
Galette de pois chiche		
Côtes de blette persillées		
Cantal AOP		
Yaourt fermier framboise		
MARDI		
Velouté aux bolets		30-juin
Tomates mozzarella		
Boulettes de soja sauce couscous		
Semoule tunisienne		
Fromage blanc sucré BIO		
Salade de fruits exotiques		
MERCREDI		
Soupe minestrone		1-juil.
Salade aux trois légumes		
Galette de haricots rouges BIO		
Courgettes à la tomate		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		2-juil.
Taboulé de perles HVE gourmandes		
Omelette sauce tomate		
Julienne de légumes BIO		
Yaourt nature		
Tarte à la noix de coco		
VENDREDI		
Potage de légumes		3-juil.
Chou rouge vinaigrette		
Galette fromages épinards		
Pommes vapeur		
Brie BIO		
Pastèque		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		4-juil.
Concombres à la menthe		
Œufs durs mayonnaise		
Salade italienne aux champignons		
Edam BIO		
Liégeois chocolat équitable		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux poireaux		5-juil.
Salade de riz Carmen		
Quenelles lyonnaises sauce Aurore		
Haricots plats		
Bleu d'Auvergne AOP		
Beignet au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 19 JUIN