



lundi 06 juil 2026 au vendredi 10 juillet 2026

	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
MENU	Œuf dur mimosa	Céleri rémoulade	Concombres à la menthe	Pêche au thon	Macédoine au saumon mayonnaise
	Carottes râpées en vinaigrette	Pizza reine	Mortadelle et cornichon	Terrine forestière et cornichon	Mortadelle et cornichon
	Pâté breton et cornichon ***	Terrine forestière et cornichon ***	Tarte poulet champignons ***	Salade de tomates en vinaigrette ***	Taboulé (semoule) ***
	Cervelas à l'alsacienne	Couscous merguez	Paupiette de saumon sauce crème anéh	Sauté de bœuf sauce gardiane	Sauté de porc au thym
	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce ***	Merlu et crumble moutarde sauce safarnée ***	Escalope de dinde panée et sauce tomate ***	Rôti de porc sauce Maroilles ***	Filet de limande sauce crème tomate ***
	Frites	Semoule	Pennes semi-complètes	Printanière de légumes et pommes de terre	Gratin de pommes de terre façon dauphinois
	Courgettes à la béchamel ***	Légumes couscous ***	Brocolis persillés ***	Tomates provençales ***	Haricots verts au persil ***
	Bleu ***	Gouda ***	Pont l'Evêque ***	Tomme blanche ***	Bûchette lait de mélange ***
	Eclair au café	Panna cotta au coulis de mangue	Compote pomme banane et cigarette russe	Clafoutis aux fraises	Fromage blanc et brisures d'Oreo
	Entremets saveur vanille	Pastèque citron et menthe	Crème fouettée cappuccino	Salade de fruits	Mousse aux framboises
	Melon charentais	Tarte flan aux pêches	Crème aux œufs	Semoule au lait et coulis de mangue	Pain perdu



Viande charolaise



Produit décongelé



Certification environnementale de niv.2



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale



Produit local



Indication géographique protégée



Label rouge



Produit français



Plat végétarien



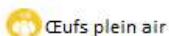
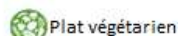
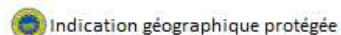
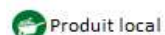
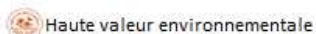
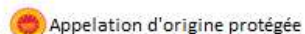
Œufs plein air

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



lundi 13 juil 2026 au vendredi 17 juillet 2026

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
MENU	Salade de melons jaune et charentais, concombre et menthe		Rillettes de porc et cornichon	Macédoine mayonnaise	Tarte méditerranéenne
	Œuf dur mayonnaise		Chou-fleur en vinaigrette	Salade de coquillettes, tomates et mimolette	Salade de pommes de terre aux harengs
	Saucisson à l'ail et cornichon		Toast au chèvre	Carottes râpées en vinaigrette	Poivrons confits au fromage de brebis
	***		***	***	***
	Paupiette de veau sauce marengo		Rôti de bœuf sauce au thym	Escalope de dinde sauce champignons crème	Boudin blanc sauce suprême
	Lasagnes chèvre épinards		Saumonette sauce oseille	Poisson blanc meunière et quartier de citron	Cuisse de pintade sauce façon grand-mère
	***		***	***	***
	Frites	Férié	Riz	Pommes de terre persillées	Pommes de terre noisette
	Aubergines gratinées		Chutney de courgettes	Brocolis au curry	Purée de carotte
	Salade verte en vinaigrette		***	***	***
	Munster		Brie	Mimolette	Tomme grise
	***		***	***	***
	Gâteau basque		Melon charentais	Riz au lait au caramel	Eclair parfum café
	Mousse aux myrtilles		Tarte aux pommes	Fromage blanc façon stracciatella	Entremets saveur caramel
	Banane chocolat		Crème amande griotte	Tarte flan pâtissier	Crumble pomme cannelle



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.





lundi 20 juil 2026 au vendredi 24 juillet 2026

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
MENU	Salade de lentilles aux lardons et pomme verte en vinaigrette	Concombres à la crème et persil	Champignons à la grecque	Betteraves rouges mimosa en vinaigrette	Carottes râpées en vinaigrette
	Pizza à la tomate, emmental et mozzarella	Museau en vinaigrette	Roulé à la parisienne (jambon , macédoine)	Friand au Maroilles	Haricots beurre à l'échalote en vinaigrette
	Taboulé (semoule) ***	Tomate antiboise (macédoine, thon, mayonnaise) ***	Terrine forestière et cornichon ***	Surimi mayonnaise ***	Terrine forestière et cornichon ***
	Langue de bœuf sauce piquante	Colin d'Alaska sauce citron	Escalope de porc sauce estragon	pâtes penne semi-complets et sauce bolognaise de bœuf (bœuf)	Emincé de dinde sauce caramel
	Côte de porc sauce oignons cornichons moutarde ***	Parmentier de canard à la purée de pomme de terre ***	Omelette à l'emmental ***	Lapin à la moutarde ***	Parmentier de thon à la provençale ***
	Frites	Riz	Pommes de terre rissolées	Pennes semi-complets	Riz aux petits légumes
	Jardinière de légumes ***	Petits pois ***	Ratatouille ***	Aubergines et son crumble ***	Salade verte en vinaigrette ***
	Montcadi croûte noire ***	Bûchette lait de mélange ***	Carré ***	Saint Nectaire ***	Edam ***
	Mousse pâte à tartiner noisette	Compote de poire et brisures de spéculoos	Chou chantilly chocolat	Clafoutis aux cerises	Crème aux œufs
	Pastèque	Entremets saveur vanille	Fromage blanc vanille spéculoos	Crème chocolat et chantilly façon liégeois	Melon charentais
	Trifle aux fruits rouges	Tarte aux pêches	Semoule au lait et coulis de mangue	Salade de fruits jaunes	Tarte au sucre

Viande charolaise

Produit décongelé

Certification environnementale de niv.2

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Appellation d'origine protégée

Haute valeur environnementale

Produit local

Indication géographique protégée

Label rouge

Produit français

Plat végétarien

Œufs plein air

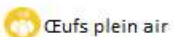
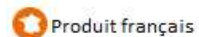
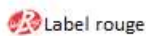
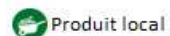
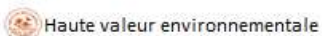
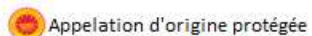
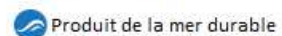
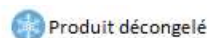
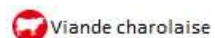
Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

sodexo
Tout commence au quotidien



lundi 27 juil 2026 au vendredi 31 juillet 2026

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
MENU	Chou-fleur persillé en vinaigrette	Céleri râpé au fromage blanc, curry et raisins secs	Salade de pommes de terre strasbourgeoise	Pâté en croûte et cornichon	Champignons à la recque
	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade de tomates et maïs en vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Salade coleslaw (carottes, chou blanc)	Macédoine mayonnaise
	Œuf dur mayonnaise ***	Feuilleté au chèvre et oignons caramélisés ***	Crudités à la polynésienne (concombres, tomates, carottes, thon, lait de coco) ***	Tarte au fromage (emmental et mozzarella) ***	Pâté de campagne et cornichon ***
	Hachis parmentier (bœuf)	Crêpinette sauce forestière	Filet de limande sauce pomme curry crème	Tomate farcie	Poulet rôti sauce aux olives
	Escalope de dinde panée et quartier de citron ***	Rôti de porc sauce tomate et origan ***	Aiguillettes de poulet sauce forestière ***	Sauté de veau aux pruneaux ***	Merlu et crumble moutarde sauce safranée ***
	Frites	Fusillis	Purée de pois cassés	Pommes de terre sautées	Semoule
	Carottes à l'ail	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Julienne de légumes	Riz et sauce tomate	Légumes tajine (légumes couscous, abricots secs, raisins secs)
	Salade verte en vinaigrette ***	Courgettes persillées ***	***	Haricots plats ***	***
	Coulommiers ***	Emmental ***	Brie ***	Tomme grise ***	Fourme d'Ambert ***
	Tarte aux myrtilles	Fromage blanc et brisures d'Oreo	Mousse au fromage blanc et coulis de fruits rouges	Compote pomme banane et cigarette russe	Crumble pomme banane mangue coco
	Crème fouettée cappuccino	Salade de fruits frais	Paris Brest	Mille feuille vanille	Crème vanille sur lit de caramel et chantilly façon liégeois
	Banane chocolat	Tartelette au citron	Tiramisu classique	Pastèque citron menthe	Pain perdu



Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.