

Du 06 au 12 juillet 2026		NORMAL		SEMAINE 28		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Tomate farcie			Filet de poulet sauce aux épices douces			
Riz de Camarque IGP aux oignons	6-juil.		Torsades HVE			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Melon			Melon			
Côte de porc sauce moutarde			Haché de Veau sauce mère			
Poêlée de légumes BIO	7-juil.		Purée picarde			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Crème dessert caramel équitable			Crème dessert caramel équitable			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de bœuf à l'orientale			Blanquette de volaille à l'ancienne			
Boulgour BIO	8-juil.		Julienne de légumes BIO			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Menu des Iles		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Carottes râpées CE2 à l'ananas			Carottes râpées CE2 à l'ananas			
Sauté de volaille sauce Vaiana			Poulet froid mayonnaise			
Riz Créole	9-juil.		Salade de pommes de terre persillées			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau du Chef à la noix de coco			Gâteau du Chef à la noix de coco			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Cœur de colin MSC sauce ciboulette			Sauté de volaille sauce estragon			
Carottes à la crème BIO	10-juil.		Boulgour BIO			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
		Samedi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Jambon sauce forestière			Filet de lieu MSC sauce provençale			
Brocolis à l'anglaise	11-juil.		Poêlée méridionale			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille façon fajitas			Cervelas Obernois			
Quinoa aux dés de carottes	12-juil.		Frites au four CE2			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Eclair café			Eclair café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 JUIN

Du 06 au 12 juillet 2026		SANS SEL		SEMAINE 28		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Tomate farcie			Filet de poulet			
Riz de Camarque IGP aux oignons	6-juil.		Torsades HVE			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Melon			Melon			
Côte de porc sauce moutarde			Haché de veau			
Poêlée de légumes BIO	7-juil.		Purée picarde			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Crème dessert caramel équitable			Crème dessert caramel équitable			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Sauté de bœuf			Blanquette de volaille			
Boulgour BIO	8-juil.		Julienne de légumes BIO			
Riz au lait			Riz au lait			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Menu des Îles		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Carottes râpées CE2 à l'ananas			Carottes râpées CE2 à l'ananas			
Sauté de volaille			Poulet froid mayonnaise			
Riz Créole	9-juil.		Salade de pommes de terre persillées			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Gâteau du Chef à la noix de coco			Gâteau du Chef à la noix de coco			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Cœur de colin MSC			Sauté de volaille			
Carottes à la crème BIO	10-juil.		Boulgour BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
		Samedi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade de pois chiche			Salade de pois chiche			
Jambon au jus			Filet de lieu MSC			
Brocolis à l'anglaise	11-juil.		Poêlée méridionale			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille			Paupiette de veau			
Quinoa aux dés de carottes	12-juil.		Frites au four CE2			
Yaourt brassé aux fruits			Yaourt brassé aux fruits			
Eclair café			Eclair café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 JUIN

Du 06 au 12 juillet 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 28		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Tomate farcie			Filet de poulet sauce aux épices douces			
Riz de Camarque IGP aux oignons	6-juil.		Torsades HVE			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Melon			Melon			
Côte de porc sauce moutarde	7-juil.		Haché de Veau sauce madère			
Poêlée de légumes BIO			Purée picarde			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Petits-suisses naturels			Petits-suisses naturels			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de bœuf à l'orientale	8-juil.		Blanquette de volaille à l'ancienne			
Boulgour BIO			Julienne de légumes BIO			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Carottes râpées CE2 à l'ananas	9-juil.		Carottes râpées CE2 à l'ananas			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Poulet froid mayonnaise			
Riz Créole			Salade de pommes de terre persillées			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau du Chef à la noix de coco			Gâteau du Chef à la noix de coco			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Macédoine mayonnaise	10-juil.		Macédoine mayonnaise			
Cœur de colin MSC sauce ciboulette			Sauté de volaille sauce estragon			
Carottes à la crème BIO			Boulgour BIO			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Samedi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Friand au fromage	11-juil.		Friand au fromage			
Jambon sauce forestière			Filet de lieu MSC sauce provençale			
Brocolis à l'anglaise			Poêlée méridionale			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade verte aux noix	12-juil.		Salade verte aux noix			
Emincé de volaille façon fajitas			Cervelas Obernois			
Quinoa aux dés de carottes			Frites au four CE2			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 JUIN

Du 06 au 12 juillet 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 28
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		6-juil.
Haricots verts vinaigrette		
Tarte aux légumes du soleil		
Riz de Camargue IGP aux oignons		
Edam BIO		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe au cresson		7-juil.
Melon		
Galette de soja sauce dijonnaise		
Poêlée de légumes BIO		
Saint-Nectaire AOP		
Crème dessert caramel équitable		
MERCREDI		
Velouté à la tomate		8-juil.
Salade bretonne		
Omelette persillée		
Boulgour BIO		
Camembert		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		9-juil.
Carottes râpées CE2 à l'ananas		
Boulettes de soja sauce poivre		
Riz créole		
Chèvre		
Gâteau du Chef à la noix de coco		
VENDREDI		
Soupe à l'oignon		10-juil.
Macédoine mayonnaise		
Galette fromage épinards		
Carottes à la crème BIO		
Triangle des Alpes BIO		
Fromage blanc aux fruits		
SAMEDI		
Potage au potiron		11-juil.
Friand au fromage		
Omelette sauce provençale		
Brocolis à l'anglaise		
Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef courgette et vache qui rit		12-juil.
Salade verte aux noix		
Flan de légumes au fromage		
Quinoa aux dés de carottes		
Gouda BIO		
Eclair café		

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 JUIN