

Du 13 au 19 juillet 2026		NORMAL		SEMAINE 29		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		13-juil.	Potage du Chef aux épinards			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Rôti de porc au jus			Omelette au fromage			
Riz de Camarque IGP			Piperade			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		14-juil.	Velouté de légumes			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Rissolette de veau			Gibelette de volaille sauce tomate			
Haricots beurre CE2 à la tomate			Semoule BIO			
St Môret			St Môret			
Yaourt Local Pêche		Yaourt Local Pêche				
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise		15-juil.	Soupe chinoise			
Taboulé à la menthe			Taboulé à la menthe			
Moussaka			Filet de poisson MSC sauce échalote			
Salade verte			Riz Créole BIO			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau du Chef au citron		Gâteau du Chef au citron				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		16-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Pastèque			Pastèque			
Jambon blanc			Sauté de bœuf sauce carottes			
Salade de blé CE2 estivale			Duo de fleurettes			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		17-juil.	Velouté d'asperges			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Filet de lieu MSC sauce citron			Tripes à la mode de Caen			
Poêlée de courgettes BIO assaisonnée			Purée BIO			
Brie			Brie			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Soupe tomates vermicelles		18-juil.	Soupe tomates vermicelles			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Coquillettes BIO			Salsifis à la crème			
Tomme noire			Tomme noire			
Liégeois café équitable		Liégeois café équitable				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		19-juil.	Potage du Chef aux pois cassés			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Timbale de la mer sauce aneth			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Julienne de légumes BIO			Spaghettis BIO			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat				

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 JUILLET

Du 13 au 19 juillet 2026		SANS SEL		SEMAINE 29		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Rôti de porc au jus		13-juil.	Omelette aux oignons			
Riz de Camarque IGP			Piperade			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Rissolette de veau		14-juil.	Gibelettes de volaille			
Haricots beurre CE2 à la tomate			Semoule BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Yaourt Local Pêche			Yaourt Local Pêche			
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Taboulé à la menthe			Taboulé à la menthe			
Moussaka		15-juil.	Filet de poisson MSC			
Salade verte			Riz Créole BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Gâteau du Chef au citron			Gâteau du Chef au citron			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Pastèque			Pastèque			
Jambon blanc		16-juil.	Sauté de bœuf			
Salade de blé CE2 estivale			Duo de fleurettes			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Filet de lieu MSC		17-juil.	Tripes à la mode de Caen			
Poêlée de courgettes BIO assaisonnée			Purée BIO			
Riz au lait équitable			Riz au lait équitable			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Soupe tomates vermicelles			Soupe tomates vermicelles			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Paleron de bœuf		18-juil.	Aiguillettes de poulet			
Coquillettes BIO			Salsifis à la crème			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Liégeois café équitable			Liégeois café équitable			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade de boulgour			Salade de boulgour			
Timbale de la mer		19-juil.	Rognons de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Spaghettis BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 JUILLET

Du 13 au 19 juillet 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 29		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		13-juil.	Potage du Chef aux épinards			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Rôti de porc au jus			Omelette au fromage			
Riz de Camarque IGP			Piperade			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		14-juil.	Velouté de légumes			
Tomates HVE vinaigrette			Tomates HVE vinaigrette			
Rissollette de veau			Gibelette de volaille sauce tomate			
Haricots beurre CE2 à la tomate			Semoule BIO			
St Môret			St Môret			
Yaourt Local nature		Yaourt Local nature				
		Mercredi			A	B
Soupe chinoise		15-juil.	Soupe chinoise			
Taboulé à la menthe			Taboulé à la menthe			
Moussaka			Filet de poisson MSC sauce échalote			
Salade verte			Riz Créole BIO			
Chèvre			Chèvre			
Gâteau du Chef au citron		Gâteau du Chef au citron				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		16-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Pastèque			Pastèque			
Jambon blanc			Sauté de bœuf sauce carottes			
Salade de blé CE2 estivale			Duo de fleurettes			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		17-juil.	Velouté d'asperges			
Salade Esaü (lentilles HVE)			Salade Esaü (lentilles HVE)			
Filet de lieu MSC sauce citron			Tripes à la mode de Caen			
Poêlée de courgettes BIO assaisonnée			Purée BIO			
Brie			Brie			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Soupe tomates vermicelles		18-juil.	Soupe tomates vermicelles			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Paleron de bœuf sauce charcutière			Aiguillettes de poulet sauce crème			
Coquillettes BIO			Salsifis à la crème			
Tomme noire			Tomme noire			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		19-juil.	Potage du Chef aux pois cassés			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Timbale de la mer sauce aneth			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Julienne de légumes BIO			Spaghettis BIO			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 JUILLET

Du 13 au 19 juillet 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 29
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		13-juil.
Salade Béatrice Omelette au fromage Riz de Camargue IGP Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison		
MARDI		
Velouté de légumes		14-juil.
Tomates HVE vinaigrette Galette de soja sauce tomate Haricots beurre CE2 à la tomate St Môret Yaourt local pêche		
MERCREDI		
Soupe chinoise		15-juil.
Taboulé à la menthe Tarte aux poireaux Salade verte Chèvre Gâteau du Chef au citron		
JEUDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		16-juil.
Pastèque Œuf dur mayonnaise Salade de blé CE2 estivale Yaourt bifidus vanille Fruit de saison		
VENDREDI		
Velouté d'asperges		17-juil.
Salade Esaü (lentilles HVE) Boulettes de soja sauce florentine Poêlée de courgettes BIO assaisonné Brie Fruit de saison		
SAMEDI		
Soupe tomate vermicelles		18-juil.
Concombres à la menthe BIO Crousti au fromage Coquillettes BIO Tomme noire Liégeois café équitable		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux pois cassés		19-juil.
Salade de boulgour Galette de pois chiche BIO Julienne de légumes BIO Maroilles AOP Tarte au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 JUILLET