

Du 20 au 26 juillet 2026		NORMAL		SEMAINE 30		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		20-juil.	Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE et poires BIO			Betteraves rouges HVE et poires BIO			
Langue de bœuf sauce piquante			Rôti de porc froid			
Purée BIO			Salade de pâtes multicolores			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Yaourt vanille BIO		Yaourt vanille BIO				
		Mardi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		21-juil.	Velouté poireaux pommes de terre			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Escalope de porc sauce soja			Boulettes de volaille sauce Bercy			
Nouilles sautées aux légumes			Carottes Vichy BIO			
Boursin ail et fines herbes			Boursin ail et fines herbes			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		22-juil.	Bouillon de légumes vermicelles			
Pâté de foie			Pâté de foie			
Paupiette de dinde sauce pruneaux			Chili con carne			
Courgettes à l'ail			Riz long grain de Camarque IGP			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocolis et mascarpone		23-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Tomate farcie			Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			
Salade verte BIO			Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		24-juil.	Velouté aux bolets			
Concombres à la bulgare			Concombres à la bulgare			
Filet de colin MSC sauce crème poivrons			Lasagnes			
Haricots plats			Salade verte			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		25-juil.	Soupe au cresson			
Salade de tomate et maïs BIO			Salade de tomate et maïs BIO			
Andouillette grillée			Boules de bœuf sauce paprika			
Chou-fleur BIO à la crème			Boulgour BIO			
Brebis crème			Brebis crème			
Yaourt local fraise		Yaourt local fraise				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		26-juil.	Potage du Chef Dubarry			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Rôti de veau sauce hongroise			Escalope viennoise			
Pommes vapeur persillées			Petit pois au jus			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Chou vanille		Chou vanille				

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 JUILLET

Du 20 au 26 juillet 2026		SANS SEL		SEMAINE 30		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		20-juil.	Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE et poires BIO			Betteraves rouges HVE et poires BIO			
Langue de bœuf			Rôti de porc froid			
Purée BIO			Salade de pâtes multicolores			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Yaourt vanille BIO		Yaourt vanille BIO				
		Mardi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		21-juil.	Velouté poireaux pommes de terre			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Escalope de porc			Boulettes de volaille			
Nouilles sautées			Carottes Vichy BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		22-juil.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade de tomate, maïs et cœur de palmier			Salade de tomate, maïs et cœur de palmier			
Paupiette de dinde			Chili con carne			
Courgettes			Riz long grain de Camarque IGP			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocolis et mascarpone		23-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Tomate farcie			Colin MSC			
Salade verte BIO			Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		24-juil.	Velouté aux bolets			
Concombres à la bulgare			Concombres à la bulgare			
Filet de colin MSC			Lasagnes			
Haricots plats			Salade verte			
Yaourt brassé nature			Yaourt brassé nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Soupe au cresson		25-juil.	Soupe au cresson			
Salade de tomate et maïs BIO			Salade de tomate et maïs BIO			
Andouillette grillée			Boules de bœuf			
Chou-fleur BIO à la crème			Boulgour BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Yaourt local fraise		Yaourt local fraise				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef Dubarry		26-juil.	Potage du Chef Dubarry			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Rôti de veau			Escalope viennoise			
Pommes vapeur			Petit pois au jus			
Semoule au lait			Semoule au lait			
Chou vanille		Chou vanille				

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 JUILLET

Du 20 au 26 juillet 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 30	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef au potiron	20-juil.	Potage du Chef au potiron			
Betteraves rouges HVE et poires BIO		Betteraves rouges HVE et poires BIO			
Langue de bœuf sauce piquante		Rôti de porc froid			
Purée BIO		Salade de pâtes multicolores			
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP			
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO			
Mardi				A	B
Velouté poireaux pommes de terre	21-juil.	Velouté poireaux pommes de terre			
Tomates mimosa		Tomates mimosa			
Escalope de porc sauce soja		Boulettes de volaille sauce Bercy			
Nouilles sautées aux légumes		Carottes Vichy BIO			
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mercredi				A	B
Bouillon de légumes vermicelles	22-juil.	Bouillon de légumes vermicelles			
Pâté de foie		Pâté de foie			
Paupiette de dinde sauce pruneaux		Chili con carne			
Courgettes à l'ail		Riz long grain de Camarque IGP			
Livarot AOP		Livarot AOP			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Jeudi				A	B
Potage du Chef brocolis et mascarpone	23-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone			
Salade hawaïenne		Salade hawaïenne			
Tomate farcie		Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			
Salade verte BIO		Fondue de poireaux			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Cake framboise		Cake framboise			
Vendredi				A	B
Velouté aux bolets	24-juil.	Velouté aux bolets			
Concombres à la bulgare		Concombres à la bulgare			
Filet de colin MSC sauce crème poivrons		Lasagnes			
Haricots plats		Salade verte			
Emmental BIO		Emmental BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Samedi				A	B
Soupe au cresson	25-juil.	Soupe au cresson			
Salade de tomate et maïs BIO		Salade de tomate et maïs BIO			
Andouillette grillée		Boules de bœuf sauce paprika			
Chou-fleur BIO à la crème		Boulgour BIO			
Brebis crème		Brebis crème			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Dimanche				A	B
Potage du Chef Dubarry	26-juil.	Potage du Chef Dubarry			
Salade trois couleurs		Salade trois couleurs			
Rôti de veau sauce hongroise		Escalope viennoise			
Pommes vapeur persillées		Petit pois au jus			
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP			
Forêt noire		Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 JUILLET

Du 20 au 26 juillet 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 30
LUNDI		
Potage du Chef au potiron		20-juil.
Betteraves rouges HVE et poires BIO		
Boulettes de soja sauce pruneaux		
Purée BIO		
Fourme d'Ambert AOP		
Yaourt vanille BIO		
MARDI		
Velouté poireaux pommes de terre		21-juil.
Tomates mimosa		
Omelette au fromage		
Nouilles sautées aux légumes		
Boursin ail et fines herbes		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Bouillon de légumes vermicelles		22-juil.
Salade de tomate maïs et cœur de palmier		
Boulettes de lentilles BIO sauce crème de poivrons		
Courgettes à l'ail		
Livarot AOP		
Yaourt fermier citron		
JEUDI		
Potage du Chef brocolis et mascarpone		23-juil.
Salade fraîcheur		
Tarte aux trois fromages		
Salade verte BIO		
Fromage blanc sucré BIO		
Tarte aux pommes		
VENDREDI		
Velouté aux bolets		24-juil.
Concombres à la bulgare		
Pizza au fromage		
Haricots plats		
Emmental BIO		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Soupe au cresson		25-juil.
Salade de tomate et maïs BIO		
Quenelles lyonnaises sauce crème		
Chou-fleur BIO à la crème		
Brebis crème		
Yaourt local fraise		
DIMANCHE		
Potage du Chef Dubarry		26-juil.
Salade trois couleurs		
Boulettes de soja sauce hongroise		
Pommes vapeur persillées		
Pont l'évêque AOP		
Chou vanille		

A rendre au plus tard le VENDREDI 10 JUILLET