

Du 27 juillet au 02 août 2026		NORMAL		SEMAINE 31		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		27-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette sauce au cidre IGP			Filet de lieu aux amandes			
Torsades HVE			Brocolis aux amandes			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne		28-juil.	Soupe de poisson méditerranéenne			
Salade laperousse			Salade laperousse			
Rôti de dinde sauce à l'indienne			Andouillette sauce moutarde			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		29-juil.	Soupe à l'oignon			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Kebab à la sauce tomate			Fricassé de volaille sauce méridionale			
Mélange de légumes à l'orientale			Brunoise de légumes			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissolette de veau			Sauté de porc sauce curry			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		31-juil.	Velouté d'asperges			
Salade de maïs, pois chiche et poivrons			Salade de maïs, pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC sauce curry			Filet de poulet sauce pomme cannelle			
Riz doré			Carottes BIO à la crème			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Potage au potiron		1-août	Potage au potiron			
Salade de penne			Salade de penne			
Rognons de bœuf sauce madère			Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO			Semoule BIO			
Petit moulé ail et fines herbes			Petit moulé ail et fines herbes			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef		2-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise			Macédoine BIO mayonnaise			
Emincés de poulet sauce curry			Quenelles de brochet sauce Aurore			
Aubergines grillées			Céleri braisé			
Chèvre			Chèvre			
Beignet framboise		Beignet framboise				

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 JUILLET

Du 27 juillet au 02 août 2026		SANS SEL		SEMAINE 31		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		27-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette			Filet de lieu MSC			
Torsades HVE			Brocolis			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne		28-juil.	Soupe de poisson méditerranéenne			
Salade laperousse			Salade laperousse			
Rôti de dinde			Andouillette			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		29-juil.	Soupe à l'oignon			
Salade jaune			Salade jaune			
Kebab			Sauté de volaille			
Mélange de légumes à l'orientale			Brunoise de légumes			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissolette de veau			Sauté de porc			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		31-juil.	Velouté d'asperges			
Salade de maïs, pois chiche et poivrons			Salade de maïs, pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC			Filet de poulet			
Riz doré			Carottes BIO à la crème			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Potage au potiron		1-août	Potage au potiron			
Salade de penne			Salade de penne			
Rognons de bœuf			Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO			Semoule BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef		2-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise			Macédoine BIO mayonnaise			
Emincés de poulet sauce curry			Quenelles de brochet			
Aubergines grillées			Céleri braisé			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Beignet framboise		Beignet framboise				

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 JUILLET

Du 27 juillet au 02 août 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 31		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		27-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette sauce au cidre IGP			Filet de lieu aux amandes			
Torsades HVE			Brocolis aux amandes			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne		28-juil.	Soupe de poisson méditerranéenne			
Salade laperousse			Salade laperousse			
Rôti de dinde sauce à l'indienne			Andouillette sauce moutarde			
Poêlée de fenouil			Frites au four CE2			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		29-juil.	Soupe à l'oignon			
Pâté de tête vinaigrette			Pâté de tête vinaigrette			
Kebab à la sauce tomate			Fricassé de volaille sauce méridionale			
Mélange de légumes à l'orientale			Brunoise de légumes			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissollette de veau			Sauté de porc sauce curry			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Madeleine		Madeleine				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		31-juil.	Velouté d'asperges			
Salade de maïs, pois chiche et poivrons			Salade de maïs, pois chiche et poivrons			
Filet de hoki MSC sauce curry			Filet de poulet sauce pomme cannelle			
Riz doré			Carottes BIO à la crème			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes BIO			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Potage au potiron		1-août	Potage au potiron			
Salade de penne			Salade de penne			
Rognons de bœuf sauce madère			Omelette espagnole			
Purée de haricots verts BIO			Semoule BIO			
Petit moulé ail et fines herbes			Petit moulé ail et fines herbes			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO				
		Dimanche			A	B
Soupe New York du Chef		2-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise			Macédoine BIO mayonnaise			
Emincés de poulet sauce curry			Quenelles de brochet sauce Aurore			
Aubergines grillées			Céleri braisé			
Chèvre			Chèvre			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 JUILLET

Du 27 juillet au 02 août 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 31
LUNDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		27-juil.
Carottes râpées BIO au citron		
Nuggets de blé		
Torsades HVE		
Tomme blanche		
Fruit de saison BIO		
MARDI		
Soupe de poisson méditerranée		28-juil.
Salade de pommes de terre persillées		
Galette de soja sauce à l'indienne		
Poêlée de fenouil		
Camembert BIO		
Compote de pommes HVE		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		29-juil.
Salade jaune		
Boulettes de soja sauce tomate		
Mélange de légumes à l'orientale		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
JEUDI		
Potage du Chef à la courgette		30-juil.
Concombres à la crème		
Feuilleté au chèvre		
Courgettes BIO à l'ail		
Yaourt local nature		
Bavarois chocolat		
VENDREDI		
Velouté d'asperges		31-juil.
Salade de maïs, pois chiche et poivrons		
Galette végétarienne BIO		
Riz doré		
Triangle des Alpes BIO		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Potage au potiron		1-août
Salade de penne		
Omelette espagnole		
Purée de haricots verts BIO		
Petit moulé ail et fines herbes		
Fromage blanc aux fruits BIO		
DIMANCHE		
Soupe New York du Chef		2-août
Macédoine BIO mayonnaise		
Boulettes de soja sauce curry		
Aubergines grillées		
Chèvre		
Beignet framboise		

A rendre au plus tard le VENDREDI 17 JUILLET