

MENUS DU 06/07/2026 AU 10/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 06/07/2026	Mardi 07/07/2026	Mercredi 08/07/2026	Jeudi 09/07/2026	Vendredi 10/07/2026
Entrée	Mousson de canard	Ciselée d'iceberg	Salade de boulgour BIO (boulgour BIO)	Melon	Tomate cerise
Plat	Moelleux au boeuf sauce ketchup	Macaronade océane MSC (macaronis BIO)(PC)	Poulet rôti au jus	Quenelle nature sce Aurore	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Chou fleur à la mimolette		Courgettes aux herbes de provence	Riz BIO	Purée de carottes
Laitage	Fromage blanc	Fraidou	Cantal AOP	Camembert à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris HVE
Dessert	Pomme BIO	Abricots cuits à la gelée de groseille	Pêche	Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 13/07/2026 AU 17/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 13/07/2026	Mardi 14/07/2026	Mercredi 15/07/2026	Jeudi 16/07/2026	Vendredi 17/07/2026
Entrée	Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise		Salade de perles aux 3 couleurs	Courgettes râpées	Salade verte BIO
Plat	Couscous aux légumes, poulet et merguez		Crêpe au fromage	Colin d'Alaska MSC meunière	Hachis parmentier (PC)
Accompagnement	Semoule		Haricots beurre persillés	Petits pois BIO	
Laitage	Vache qui rit		Petit suisse nature	Yaourt local ETREZ	Rond de Burdignes à la coupe
Dessert	Marmelade de pommes maison (pommes BIO)		Banane BIO	Eclair au chocolat	Nappé au caramel

* = Plat avec du porc

MENUS DU 20/07/2026 AU 24/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/07/2026	Mardi 21/07/2026	Mercredi 22/07/2026	Jeudi 23/07/2026	Vendredi 24/07/2026
Entrée	Salade du berger	Melon	Oeuf dur mayonnaise	Raïta de concombre	Salade de haricot vert et oeufs durs
Plat	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Beaufilet de colin sauce aïoli	Moussaka de boeuf (PC)	Aiguillettes de poulet tikka masala	Lasagne à la bolognaise (PC)
Accompagnement	Flan de légumes	Blé au beurre		Palak paneer (Epinards au fromage)	
Laitage	Yaourt BIO au sucre de canne	Cantafras	Croq'lait BIO	Petit suisse aux fruits	Brique de Burdignes à la coupe
Dessert	Poires cuites au caramel beurre salé	Panacotta du Chef coulis de framboises (lait BIO)	Nectarine	Gâteau à la noix de coco (oeufs BIO)	Abricot

* = Plat avec du porc

MENUS DU 27/07/2026 AU 31/07/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/07/2026	Mardi 28/07/2026	Mercredi 29/07/2026	Jeudi 30/07/2026	Vendredi 31/07/2026
Entrée	Tomate	Chou-fleur ravigote	Pastèque	Carottes râpées et maïs	Taboulé (semoule BIO)
Plat	Roulé au fromage	Chili con carne	Poulet tandoori	Sauce italienne	Cordon bleu de volaille
Accompagnement	Brocolis à la crème (brocolis BIO)	Riz BIO	Gratin dauphinois	Torsades	Purée de courgettes
Laitage	Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit louis tartine	Yaourt local ETREZ	Tomme blanche à la coupe
Dessert	Beignet au chocolat	Raisins	Île flottante	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)	Prune (sous réserve)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 24/08/2026 AU 28/08/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 24/08/2026	Mardi 25/08/2026	Mercredi 26/08/2026	Jeudi 27/08/2026	Vendredi 28/08/2026
Entrée	Salade de cocos en persillade	Brocolis sauce ranch	Pastèque	Taboulé (semoule BIO)	Salade coleslaw
Plat	Rosbeef marengo	Dahl	Poulet sce bressanne	Rôti de dinde sauce gravy	Cheeseburger
Accompagnement	Jardinière de légumes	Riz BIO	Tortis HVE	Courgettes à la crème	Potato Wedges
Laitage	Fromage blanc	Saint Nectaire à la coupe AOP	Carré frais	Coulommiers à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Prune (sous réserve)	Flan aux oeufs du Chef (lait BIO)	Nectarine	Brownies (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc