

Nom bénéficiaire :

Semaine du 06 au 12 Juillet 2026



Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Potage aux courgettes	Potage Julienne de légumes	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Salade parmentière <i>(pomme de terre, œufs durs, tomates, maïs, poivrons, olives noires)</i>	Salade de blé orientale	Concombres à la crème ciboulette	Salade verte et croutons	Carottes râpées
*Axa de bœuf	* Hoki pané et citron	*Haut de cuisse de poulet	*Omelette	*Quiche Lorraine	*Sauté de veau aux pruneaux	*Filet de saumon Normande
Ou Saucisse fumée Rougail	Ou Boulette d'agneau au curry	Ou Paupiette de veau sauce normande <i>(champignons, ail, oignon, carottes, crème)</i>	Ou Hachis Parmentier	Ou Filet de merlu huile d'olive citron	Ou Chipolatas	Ou Emincé de poulet sauce forestière <i>(crème, champignon, ail)</i>
Riz BIO créole	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Courgettes saveur soleil <i>(ail, oignons, basilic)</i>	Ratatouille	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Tagliatelles
Fromage blanc nature et sucre (> 100 mg calcium)	Gouda (> 150 mg calcium)	Saint Nectaire (> 150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (> 100 mg calcium)	Pont l'Evêque (> 150 mg calcium)	Bleu Auvergne (> 150 mg calcium)
Fruit (Ecoresponsable)	Crème dessert au chocolat (> 100 mg calcium)	Fruit de saison	Fruit de saison	Moelleux garniture framboise spéculoos	Compote de pommes coings	Eclair au café

A CONSERVER

COLLATION

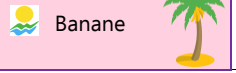
Potage Cultivateur Faisselle nature et sucre Pompon cacao	Potage de légumes variés Petits suisses BIO nature et sucre Fruit	Potage Yaourt aromatisé Petit Beurre	Potage Fromage blanc nature et sucre Coupelle de compote de pommes fraises	Potage Petits suisses BIO nature et sucre Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Potage Faisselle nature et sucre Fruit	Potage Yaourt nature et sucre Fruit
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Haute Valeur Environnementale	Confectionné à la cuisine centrale Issu du commerce équitable Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Vergers Ecoresponsables	* Plat conseillé	

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus

Nom bénéficiaire :

Semaine du 13 au 19 Juillet 2026



Lundi 13	 Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	 Vendredi 17 EXOTIQUE	Samedi 18	Dimanche 19
Potage aux courgettes	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
 Melon Charentais	Macédoine de légumes mayonnaise	  Taboulé	 Pastèque	 Acras de morue	Tarte au fromage	 Salade verte et emmental 
 *Daube de bœuf à la provençale <i>(tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes)</i>	 *Sauté de dinde sauce curry 	 *Rôti de bœuf froid	*Colin pané et citron	 *Rôti de porc sauce colombo <i>(oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)</i>	 * Escalope de poulet à la crème	*Sauté de porc au miel 
 Ou Merguez	 Ou Filet de limande Meunière	 Ou Rôti de dinde froid	 Ou Œufs brouillés 	 Ou Filet de hoki sauce carottes citron anis	 Ou Boudin aux pommes	 Ou Brandade de poisson
 Blé	 Purée de pommes de terre	 Haricots verts persillés 	Brocolis saveur jardin <i>(brocolis, tomates, ciboulette, échalotes)</i>	 Riz aux amandes et ananas 	Spirales	Carottes Vichy
 Comté (>150 mg calcium)	 Pavé demi sel (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 Emmental (>150 mg calcium)	 Yaourt à la vanille (>100 mg calcium)	Tomme (>150 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)
 Purée de pommes fruits rouges 	 Crème dessert BIO au caramel (>100 mg calcium)	 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt	 Banane	Fruit de saison	Tarte au citron

A CONSERVER

COLLATION

 Potage Fromage blanc nature et sucre Cookies	 Potage Yaourt nature et sucre Fruit	 Potage Petits suisses BIO nature et sucre Coupelle de compote de pommes abricots	 Potage Faisselle nature et sucre Fruit	 Potage Fromage blanc nature et sucre Pompon cacao	 Potage Yaourt nature et sucre Coupelle de cocktail de fruits au sirop	 Potage Petits suisses BIO nature et sucre Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale  Issu du commerce équitable  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale  Vergers Ecoresponsables	* Plat conseillé	

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus

Nom bénéficiaire :

Semaine du 20 au 26 Juillet 2026



EN PLEIN AIR

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Potage aux courgettes	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Pastèque	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Saucisson et beurre	Carottes râpées et citron	Concombre vinaigrette	Salami et cornichon
*Poulet rôti	*Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, oignons crème, poireau, navet, carotte)	*Rôti de veau au jus	*Cordon bleu	*Poisson frais	*Foie de volaille sauce madère (crème, champignon, oignon)	*Filet de Merlu sauce oseille
Ou Saucisse de Toulouse	Ou sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin, fromage râpé)	Ou Rôti de porc froid	Ou Rôti de dinde au jus	Ou Risotto champignons et jambon de dinde	Ou Tomates farcies	Ou Coq au vin
Pommes risolées	Pâtes Penne	Aubergines grillées au gratin	Petits pois	Poêlée de légumes (pomme de terre, carottes, courgettes, tomates)	Boulgour	Ratatouille
Cantal (>150 mg calcium)	Yaourt à la vanille (>100 mg calcium)	Camembert (100-150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Pont l'Evêque (>150 mg calcium)
Fruits au sirop	Fruit de saison	Riz au lait BIO	Fruit	Quatre quart au chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque

A CONSERVER

COLLATION

Potage Yaourt nature et sucre Fruit	Potage Fromage blanc nature et sucre Madeleine	Potage Faisselle nature et sucre Fruit	Potage Petits suisses BIO nature et sucre Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Potage Yaourt nature et sucre Fruit	Potage Fromage blanc nature et sucre Coupelle de compote de pommes ananas	Potage Faisselle nature et sucre Fruit
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Haute Valeur Environnementale	Confectionné à la cuisine centrale Issu du commerce équitable Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Vergers Ecoresponsables	Plat Végétarien * Plat conseillé	

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus

Nom bénéficiaire :

Semaine du 27 Juillet au 02 Aout 2026



PAUSE EN ALTITUDE 						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage aux courgettes	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Rillettes de poisson 	Pastèque	Houmous pois chiche 	Tomates mozzarella basilic 	Melon Charentais 	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette
*Rôti de porc froid	*Escalope de poulet sauce yassa (crème, épice yassa, petits légumes, oignon) 	*Paupiette de veau	*Gratin de pommes de terre aux lardons 	*Rôti de bœuf froid 	*Bœuf bourguignon 	*Filet de lieu Rougail 
Ou Boulette de colin pané et citron 	Ou Filet lieu à l'aneth 	Ou Rôti de dinde au jus 	Ou Viennoise de poulet	Ou Omelette au fromage 	Ou Moussaka	Ou Courgettes farcies
 Haricots verts persillés  Et Pommes de terre	 Riz de Camargue	Brocolis persillés	Haricots beurres persillés	Pâtes coquillettes	Carottes Vichy 	Boulgour
Yaourt aux fruits (>100 mg calcium)	 Edam (>150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	 Fromage blanc au miel (>100 mg calcium) 	 Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)
Fruit de saison	  Crème dessert au chocolat BIO (>100 mg calcium)	Fruit de saison	Moelleux myrtille citron 	Mousse au café	Fruit de saison	Tarte aux pommes

A CONSERVER

COLLATION

 Potage Petits suisses BIO nature et sucre Coupelle de cocktail de fruits au sirop	Potage Faisselle nature et sucre Fruit	Potage Fromage blanc nature et sucre Rocher choco coco	Potage Yaourt nature et sucre Fruit	Potage Faisselle nature et sucre Fruit	 Potage Petits suisses BIO nature et sucre Coupelle de compote de pommes poirs	Potage Fromage blanc nature et sucre Fruit
 Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable Viande racée  Haute Valeur Environnementale	 Confectionné à la cuisine centrale Issu du commerce équitable Plat durable	 Viande d'origine Française Production locale  Vergers Ecoresponsables	* Plat conseillé	

Suite à d'éventuelles ruptures d'approvisionnements de nos fournisseurs, nous pourrions être amenés à modifier ces menus