

Du 07 au 13 juillet 2025		NORMAL		SEMAINE 28		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Tomate farcie			Filet de poulet sauce aux épices douces			
Riz de Camarque IGP aux oignons	7-juil.		Tortis HVE			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Soupe au cresson		Mardi	Soupe au cresson		A	B
Melon			Melon			
Côte de porc sauce moutarde			Haché de Veau sauce mère			
Poêlée de légumes BIO	8-juil.		Purée picarde			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
Velouté à la tomate		Mercredi	Velouté à la tomate		A	B
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de bœuf à l'orientale			Blanquette de volaille à l'ancienne			
Boulgour BIO	9-juil.		Julienne de légumes BIO			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Menu médiéval		Jeudi	Menu médiéval		A	B
Soupe aux pois cassés du Chef			Soupe aux pois cassés du Chef			
Galantine de volaille			Galantine de volaille			
Joue de porc au cidre			Poulet rôti froid mayonnaise			
Poêlée de légumes racines	10-juil.		Salade de pommes de terre persillées			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			
Soupe à l'oignon		Vendredi	Soupe à l'oignon		A	B
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Cœur de colin MSC sauce ciboulette			Sauté de volaille sauce estragon			
Carottes à la crème BIO	11-juil.		Boulgour BIO			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Potage au potiron		Samedi	Potage au potiron		A	B
Friand au fromage			Friand au fromage			
Jambon sauce forestière			Filet de lieu sauce provençale			
Brocolis à l'anglaise	12-juil.		Poêlée méridionale			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Potage du Chef courgette et vache qui rit		Dimanche	Potage du Chef courgette et vache qui rit		A	B
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille façon fajitas			Cervelas Obernois			
Quinoa aux dés de carottes	13-juil.		Frites au four CE2			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Eclair café			Eclair café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 JUIN

Du 07 au 13 juillet 2025		SANS SEL		SEMAINE 28		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Tomate farcie			Filet de poulet			
Riz de Camarque IGP aux oignons	7-juil.		Tortis HVE			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Melon			Melon			
Côte de porc			Haché de veau			
Poêlée de légumes BIO	8-juil.		Purée picarde			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Sauté de bœuf			Blanquette de volaille			
Boulgour BIO	9-juil.		Julienne de légumes BIO			
Riz au lait			Riz au lait			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Soupe aux pois cassés du Chef			Soupe aux pois cassés du Chef			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Joue de porc			Poulet rôti froid mayonnaise			
Poêlée de légumes racines	10-juil.		Salade de pommes de terre persillées			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Cœur de colin MSC			Sauté de volaille			
Carottes à la crème BIO	11-juil.		Boulgour BIO			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
		Samedi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade de pois chiche			Salade de pois chiche			
Jambon au jus			Filet de lieu MSC			
Brocolis à l'anglaise	12-juil.		Poêlée méridionale			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit			Potage du Chef courgette et vache qui rit			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille			Paupiette de veau			
Quinoa aux dés de carottes	13-juil.		Frites au four CE2			
Yaourt tentation pâtisseries			Yaourt tentation pâtisseries			
Eclair café			Eclair café			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 JUIN

Du 07 au 13 juillet 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 28		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts vinaigrette			
Tomate farcie			Filet de poulet sauce aux épices douces			
Riz de Camarque IGP aux oignons	7-juil.		Tortis HVE			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Soupe au cresson		Mardi	Soupe au cresson		A	B
Melon			Melon			
Côte de porc sauce moutarde			Haché de veau sauce mère			
Poêlée de légumes BIO	8-juil.		Purée picarde			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature			
Velouté à la tomate		Mercredi	Velouté à la tomate		A	B
Terrine de campagne			Terrine de campagne			
Sauté de boeuf à l'orientale			Blanquette de volaille à l'ancienne			
Boulgour BIO	9-juil.		Julienne de légumes BIO			
Camembert			Camembert			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Menu médiéval		Jeudi	Menu médiéval		A	B
Soupe aux pois cassés du Chef			Soupe aux pois cassés du Chef			
Galantine de volaille			Galantine de volaille			
Joue de porc au cidre			Poulet rôti froid mayonnaise			
Poêlée de légumes racines	10-juil.		Salade de pommes de terre persillées			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			
Soupe à l'oignon		Vendredi	Soupe à l'oignon		A	B
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Cœur de colin MSC sauce ciboulette			Sauté de volaille sauce estragon			
Carottes à la crème BIO	11-juil.		Boulgour BIO			
Triangle des Alpes BIO			Triangle des Alpes BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Potage au potiron		Samedi	Potage au potiron		A	B
Friand au fromage			Friand au fromage			
Jambon sauce forestière			Filet de lieu sauce provençale			
Brocolis à l'anglaise	12-juil.		Poêlée méridionale			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Potage du Chef courgette et vache qui rit		Dimanche	Potage du Chef courgette et vache qui rit		A	B
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de volaille façon fajitas			Cervelas Obernois			
Quinoa aux dés de carottes	13-juil.		Frites au four CE2			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Forêt noire			Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 JUIN

Du 07 au 13 juillet 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 28
LUNDI		
Potage du Chef aux légumes		7-juil.
Haricots verts vinaigrette		
Tarte aux légumes du soleil		
Riz de Camargue IGP aux oignons		
Edam BIO		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe au cresson		8-juil.
Melon		
Galette de soja sauce moutarde		
Poêlée de légumes BIO		
Saint-Nectaire AOP		
Crème dessert caramel		
MERCREDI		
Velouté à la tomate		9-juil.
Salade bretonne		
Omelette persillée		
Boulgour BIO		
Camembert		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe aux pois cassés du Chef		10-juil.
Concombres à la crème		
Boulettes de soja sauce poivre		
Poêlée de légumes racines		
Tomme blanche		
Tarte aux pommes		
VENDREDI		
Soupe à l'oignon		11-juil.
Macédoine mayonnaise		
Galette fromage épinards		
Carottes à la crème BIO		
Triangle des Alpes BIO		
Fromage blanc aux fruits		
SAMEDI		
Potage au potiron		12-juil.
Friand au fromage		
Omelette sauce provençale		
Brocolis à l'anglaise		
Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		
DIMANCHE		
Potage du Chef courgette et vache qui rit		13-juil.
Salade verte aux noix		
Flan de légumes au fromage		
Quinoa aux dés de carottes		
Gouda BIO		
Eclair café		

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 JUIN