

Du 21 au 27 juillet 2025		NORMAL		SEMAINE 30		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		21-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 sucré BIO		Yaourt sucré BIO				
		Mardi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		22-juil.	Velouté poireaux pommes de terre			
Tomate mimosa			Tomate 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
Potage du Chef brocolis et mascarpone		23-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone			
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
Bouillon de légumes vermicelles		24-juil.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Tomate farcie			Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			
Salade verte HVE			Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		25-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		26-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		27-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 11 JUILLET**

Du 21 au 27 juillet 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 30		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron		21-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 sucré BIO		Yaourt sucré BIO				
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pommes de terre		22-juil.	Velouté poireaux pommes de terre			
Tomate mimosa			Tomate mimosa			
Escalope de porc			Boulettes de volaille			
Nouille sautées			Carottes Vichy BIO			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocolis et mascarpone		23-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone			
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				
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles		24-juil.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Tomate farcie			Filet de colin MSC			
Salade verte HVE			Fondue de poireaux			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets		25-juil.	Velouté aux bolets			
Concombres à la bulgare			Concombres à la bulgare			
Filet de colin MSC			Lasagnes			
Haricots plats			Salade verte			
Yaourt tentation pâtisseries			Yaourt tentation pâtisseries			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson		26-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				
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry		27-juil.	Potage du Chef Dubarry			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Rôti de veau au jus			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 11 JUILLET**

Du 21 au 27 juillet 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 30		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef au potiron		21-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		22-juil.	Velouté poireaux pommes de terre			
Tomate mimosa			Tomate 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
Potage du Chef brocolis et mascarpone		23-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone			
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
Bouillon de légumes vermicelles		24-juil.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade hawaïenne			Salade hawaïenne			
Tomate farcie			Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			
Salade verte HVE			Fondue de poireaux			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Cake framboise		Cake framboise				
		Vendredi			A	B
Velouté aux bolets		25-juil.	Velouté aux bolets			
Concombre bulgare			Concombre 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		26-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		27-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 11 JUILLET*

Du 21 au 27 juillet 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 30
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef au potiron		21-juil.
Betteraves rouges HVE et poires BIO		
Boulette de soja sauce pruneaux		
Purée BIO		
Fourme d'Ambert AOP		
Yaourt sucré BIO		
<b>MARDI</b>		
Velouté poireaux pommes de terre		22-juil.
Tomate mimosa		
Omelette au fromage		
Nouilles sautées aux légumes		
Boursin ail et fines herbes		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		23-juil.
Salade normande		
Boulettes de lentilles sauce crème de poivrons		
Courgettes à l'ail		
Livarot AOP		
Yaourt fermier citron		
<b>JEUDI</b>		
Bouillon de légumes vermicelles		24-juil.
Salade hawaïenne		
Tarte aux trois fromages		
Salade verte HVE		
Fromage blanc sucré BIO		
Tarte aux pommes		
<b>VENDREDI</b>		
Velouté aux bolets		25-juil.
Concombres à la bulgare		
Pizza au fromage		
Haricots plats		
Emmental BIO		
Fruit de saison HVE		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe au cresson		26-juil.
Salade de tomate et maïs BIO		
Boulettes de soja sauce hongroise		
Chou-fleur BIO à la crème		
Brebis crème		
Yaourt local fraise		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef Dubarry		27-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 11 JUILLET***