

Du 28 juillet au 03 août 2025		NORMAL		SEMAINE 31		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		28-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette sauce cidre			Filet de lieu aux amandes			
Tortis HVE			Brocolis aux amandes			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mardi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne		29-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
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
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
Soupe à l'oignon		31-juil.	Soupe à l'oignon			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissole de veau			Sauté de porc sauce curry			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		1-août	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		2-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		3-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 18 JUILLET

Du 28 juillet au 03 août 2025		SANS SEL		SEMAINE 31		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef lentilles pdt		28-juil.	Potage du Chef lentilles pdt			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Crépinette			Filet de lieu			
Tortis 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		29-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
Potage du Chef à la courgette		30-juil.	Potage du Chef à la courgette			
Salade jaune			Salade jaune			
Kebab de volaille			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
Soupe à l'oignon		31-juil.	Soupe à l'oignon			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Rissolette de veau			Sauté de porc			
Courgettes BIO à l'ail			Coquillettes BIO			
Yaourt local vanille			Yaourt local vanille			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		1-août	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		2-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		3-août	Soupe New York du Chef			
Macédoine BIO mayonnaise			Macédoine BIO mayonnaise			
Emincé de poulet			Quenelles de brochet			
Aubergines grillées			Céleri braisé			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Beignet framboise		Beignet framboise				

A rendre au plus tard le VENDREDI 18 JUILLET

Du lundi 28 juillet au dimanche 03 août 2025
sans sucre ajouté
MENU A

LUNDI MIDI
Potage du Chef lentilles pdt
Carottes râpées BIO au citron
Crépinette sauce cidre
Tortis HVE
Tomme blanche
Fruit de saison BIO

MARDI MIDI
Soupe de poisson méditerranée
Salade laperousse
Rôti de dinde sauce à l'indienne
Poêlée de fenouil
Camembert BIO
Compote de pommes HVE

MERCREDI MIDI
Potage du Chef à la courgette
Pâté de tête vinaigrette
Kebab à la sauce tomate
Mélange de légumes à l'orientale
Cantal AOP
Fruit de saison

JEUDI MIDI
Soupe à l'oignon
Concombres à la crème
Rissolette de veau
Courgettes BIO à l'ail
Yaourt local nature
Madeleine

VENDREDI MIDI
Velouté d'asperges
Salade de maïs, pois chiche et poivrons
Filet de hoki MSC sauce curry
Riz doré
Triangle des Alpes BIO
Fruit de saison HVE

SAMEDI MIDI
Potage au potiron
Salade de penne
Rognons de bœuf sauce mère
Purée de haricots verts BIO
Petit moulé ail et fines herbes
Fromage blanc nature BIO

DIMANCHE MIDI
Soupe New York du Chef
Macédoine BIO mayonnaise
Emincés de poulet sauce curry
Aubergines grillées
Chèvre
Tarte aux pommes

MENU B

LUNDI MIDI
Potage du Chef lentilles pdt
Carottes râpées BIO au citron
Filet de lieu aux amandes
Brocolis aux amandes
Tomme blanche
Fruit de saison BIO

MARDI MIDI
Soupe de poisson méditerranée
Salade laperousse
Andouillette sauce moutarde
Frites au four CE2
Camembert BIO
Compote de pommes HVE

MERCREDI MIDI
Potage du Chef à la courgette
Pâté de tête vinaigrette
Fricassé de volaille sauce méridionale
Brunoise de légumes
Cantal AOP
Fruit de saison

JEUDI MIDI
Soupe à l'oignon
Concombres à la crème
Sauté de porc sauce curry
Coquillettes BIO
Yaourt local nature
Madeleine

VENDREDI MIDI
Velouté d'asperges
Salade de maïs, pois chiche et poivrons
Filet de poulet sauce pomme cannelle
Carottes BIO à la crème
Triangle des Alpes BIO
Fruit de saison HVE

SAMEDI MIDI
Potage au potiron
Salade de penne
Omelette espagnole
Semoule BIO
Petit moulé ail et fines herbes
Fromage blanc nature BIO

DIMANCHE MIDI
Soupe New York du Chef
Macédoine BIO mayonnaise
Quenelles de brochet sauce Aurore
Céleri braisé
Chèvre
Tarte aux pommes

Du lundi 28 juillet au dimanche 03 août 2025
VEGETARIEN
MENU
LUNDI

Potage du Chef lentilles et pommes de terre

 Carottes râpées BIO au citron 

Nuggets de blé

 Tortis HVE 

Tomme blanche

 Fruit de saison BIO 
MARDI

Soupe de poisson méditerranée

Salade de pommes de terre persillée

Galette de soja sauce à l'indienne

Poêlée de fenouil

 Camembert BIO 

Compote de pommes HVE

MERCREDI

Potage du Chef à la courgette

Salade jaune

Boulettes de soja sauce tomate

Mélange de légumes oriental

 Cantal AOP 

Fruit de saison

JEUDI

Soupe à l'oignon

Concombres à la crème

Feuilleté au chèvre

 Courgettes BIO à l'ail 

Yaourt local vanille

 Bavarois chocolat 
 VENDREDI

Velouté d'asperges

Salade de maïs, pois chiche et poivrons

 Galette végétarienne BIO 

Riz doré

 Triangle des Alpes BIO 

 Fruit de saison HVE 
SAMEDI

Potage au potiron

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

 Macédoine BIO mayonnaise 

Boulettes de soja sauce forestière

Aubergines grillées

Chèvre

Beignet framboise