



Juillet

VACANCES
SCOLAIRES



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 06 AU 10 JUILLET 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine



VENDREDI

LUNDI

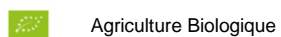
MARDI

MERCREDI

JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Melon	Pastèque	Tomate vinaigrette	Salade brésilienne (salade verte, maïs, radis)	Concombres vinaigrette
PLAT DU JOUR	Nuggets de poisson & ketchup	Chicken pot (Mijoté de poulet aux légumes Bio et emmental) <i>Mijoté de pois chiches gratiné aux légumes Bio</i>	Filet de colin sauce provençale	Boulettes de soja sauce Dorée (Miel et moutarde)	Salade de coquillettes Bio à l'italienne (Mozzarella et tomate)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre Bio	Riz Bio	Carottes cuisinées	Purée de légumes Bio	
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre	Yaourt sucré	Mimolette	Fromage blanc sucré	Chanteneige Bio
DESSERT DU JOUR	Abricot	Glace	Crêpe Bio sucrée	Prune	Flan vanille
GOUTERS	Pain Barre de chocolat Compote	Fourré au chocolat Jus de raisin pur jus Banane	Croissant Lait Pâte de fruit	Pain Pâte à tartiner Fruits secs	Pain Miel Abricot

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Marine Engagée



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Juillet



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 JUILLET 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade Ducasse 	FÉRIÉ	Tomate vinaigrette 	Pastèque 	Concombres Bio vinaigrette ciboulette 
PLAT DU JOUR	 Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i> 		Filet de lieu sauce citron 	 Pizza au fromage	 Rôti de porc & cornichon (Froid) Œuf dur 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Macaroni Bio 		Pommes vapeur persillées	Salade verte & vinaigrette	Taboulé
LAITAGE DU JOUR	Camembert		 Petit suisse Bio aux fruits 	Vache qui rit Bio 	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Velouté aux fruits 		 Abricot	Tarte Normande	 Melon
GOUTERS	Pain Pâte à tartiner Compote		Pain Confiture Jus de raisin pur jus	Brioche Lait Prune	Petit beurre Compote Abricot

LÉGENDE

 Agriculture Biologique	 Viande de porc français	 Œufs Plein Air	 Appellation Origine Protégée (AOP)	 Recette du chef	 Région ultrapériphérique (RUP)
 Produit de saison	 Viande bovine française	 Label rouge	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Sauce du chef	 Marine Engagée
 Produit local	 Volaille française	 Bleu Blanc Cœur	 Appellation Origine Contrôlée (AOC)	 Haute valeur environnementale (HVE)	 Plat végétarien



Juillet



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 20 AU 24 JUILLET 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine



**VACANCES
SCOLAIRES**



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate Bio et maïs	Concombres bulgares	Salade coleslaw	Pastèque	Salade Arc-en-ciel
PLAT DU JOUR	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Gratin de coquillettes Bio au jambon <i>Pasta e Ceci</i> <i>(Coquillettes Bio aux pois chiches, sauce tomate et emmental)</i>	Filet de merlu sauce curry	Salade de pommes de terre estivale (Emmental, maïs, tomates)	Lasagnes ricotta et épinards
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur persillées		Courgettes Bio au gratin et Riz Bio		Salade verte Bio & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR	Croc lait	Carré de l'est	Edam	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Liégeois chocolat	Melon	Brookie (Gâteau Brownie-Cookie)	Prune	Glace
GOUTERS	Pain Miel Cocktail de fruits	Galette aux céréales Jus de raisin pur jus Prune	Pain Confiture Banane	Pain Barre de chocolat Compote	Pain au lait Lait Abricot

LÉGENDE

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2026



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
Le Melon et l'Aubergine

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Concombre vinaigrette	Salade pico degallo Bio (tomate Bio, avocat)	Roulade de volaille et cornichon <i>Œuf dur et mayonnaise</i>	Pastèque	Tomate vinaigrette
PLAT DU JOUR	Pizza Bio aux 4 légumes	Goulash de bœuf sauce Paprika <i>Goulash végétarien au paprika</i>	Burrito Bowl (Émincé de poulet, riz, oignons frits, maïs, tomate, avocat) <i>Burrito Bowl végétarien (Haricots rouges, riz, oignons frits, maïs, tomate, avocat)</i>	Hachis parmentier gratiné au cheddar (Purée Bio) <i>Parmentier de lentilles gratiné au cheddar</i>	Filet de lieu crème ciboulette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte & vinaigrette	Carottes cuisinées et Blé		Salade verte & vinaigrette	Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt aromatisé	Chanteneige Bio	Coulommiers Bio	Petit suisse sucré	Bûche de chèvre
DESSERT DU JOUR	Prune	Crème dessert vanille	Melon	Chou vanille	Pêche
GOUTERS	Pain Pâte à tartiner Compote	Pain Confiture Pâte de fruit	Pain Miel Banane	Moelleux au chocolat Jus de raisin pur jus Prune	Madeleine Lait Abricot

LÉGENDE

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien



Août



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI



MARDI

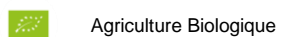
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes	Tomates à l'échalote	Melon	Concombres Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort <i>Samoussa aux légumes</i>	Omelette gratinée	Filet de colin sauce Dijonnaise	Bolognaise de lentilles	Œuf dur & mayonnaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Courgettes Bio au gratin et Pommes de terre Bio	Semoule Bio	Coquillettes Bio	Salade de riz
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse nature Bio & sucre	Petit moulé	Pont l'Évêque	Yaourt sucré	Edam
DESSERT DU JOUR	Abricot	Nectarine	Ananas frais	Glace	Moelleux au chocolat
GOUTERS	Fourré fraise Jus de raisin pur jus Compote	Brioche Lait Cocktail de fruits	Pain Barre de chocolat Prune	Pain Miel Abricot	Marbré chocolat Lait Banane

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Œufs Plein Air



Appellation Origine Protégée (AOP)



Recette du chef



Région ultrapériphérique (RUP)



Produit de saison



Viande bovine française



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Sauce du chef



Pêche responsable



Produit local



Volaille française



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée (AOC)



Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Août



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 10 AU 14 AOÛT 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron



GRILLADE
D'OCCITANIE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate vinaigrette	Pastèque	Melon	Stick de mozzarella & sauce cocktail	Carottes râpées Bio à l'orange
PLAT DU JOUR	Estouffade de bœuf sauce pizzaïolo <i>Galette de lentilles et boulgour sauce pizzaïolo</i>	Filet de merlu sauce orientale	Cheesy rice (Riz Bio et crème au cheddar)	Merguez <i>Merguez végétale</i>	Rôti de dinde & ketchup <i>Tortilla & ketchup</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio	Blé Bio		Salade de pommes de terre occitane (Pommes vapeur, tomates, mayonnaise, herbes de provence)	Salade de farfalles
LAITAGE DU JOUR	Yaourt aromatisé	Croc lait	Coulommiers	Petit suisse sucré	Bûche de chèvre
DESSERT DU JOUR	Prune	Flan chocolat	Abricot	Clafoutis Bio aux pêches du chef	Glace
GOUTERS	Pain au lait Lait Pomme	Madeleine Fruits secs Banane	Pain Pâte à tartiner Compote	Pain Confiture Jus de raisin pur jus	Crêpe Barre de chocolat Compote

LÉGENDE

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien



**VACANCES
SCOLAIRES**



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 17 AU 21 AOÛT 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade de haricots verts	Concombre Bio à la crème	Melon	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne (radis, maïs, salade)
PLAT DU JOUR	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Sauté de boeuf sauce poivre <i>Palet aux légumes sauce poivre</i>	Assiette Libanaise (Falafels, carottes râpées, tomates, concombres & sauce au yaourt)	Tajine de légumes & pois chiches	Filet de saumon sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Coquillettes		Légumes et Semoule Bio & sauce à part	Pommes vapeur Bio persillées
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Mimolette	Gouda Bio	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Abricot	Crème dessert vanille	Velouté aux fruits	Prune	Pastèque
GOUTERS	Sablé chocolat Jus de raisin pur jus Prune	Pain Barre de chocolat Compote	Croissant Lait Abricot	Pain Confiture Banane	Pain Pâte à tartiner Cocktail de fruit

LÉGENDE

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien



Août



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 24 AU 28 AOÛT 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Prune et le Poivron



VACANCES
SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate Bio et maïs vinaigrette	Carottes râpées Bio mimolette	Melon	Saucisson à l'ail et cornichon <i>Œuf dur et mayonnaise</i>	Concombre vinaigrette
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort <i>Tortilla</i>	Rôti de dinde et mayonnaise <i>Œuf dur et mayonnaise</i>	Filet de colin sauce curry	Risotto aux petits pois et grana padano (Riz Bio)	Tortellonis Bio mozzarella sauce Napolitaine
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Courgettes Bio au gratin	Salade de pâtes	Blé aux poivrons	Risotto aux petits pois et grana padano (Riz Bio)	Tortellonis Bio mozzarella sauce Napolitaine
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Carré de l'est
DESSERT DU JOUR	Prune	Beignet à la framboise	Flan Bio nappé caramel	Pêche	Glace
GOUTERS	Pain Miel Abricot	Brioche Lait Compote	Pain Confiture Banane	Madeleine Barre de chocolat Prune	Pain Pâte à tartiner Jus de raisin pur jus

LÉGENDE

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien