

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Salade bulgare Steak haché de veau sauce tomate Macaronis au beurre Petits-suisseaux aux fruits Fruits au sirop	Fusilli en salade nordique Emincé d'omelette tomate Courgettes en gratin Saint-nectaire Nectarine	Oeufs dur mayonnaise Sauté de porc curry coco Boulgour Yaourt aux fruits Pastèque	Salade tomates mozzarella Poulet sauté basquaise Poêlée de trio de légumes au pesto Mini Babybel Madeleine chocolat noisette	Pique nique
lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
Tomates vinaigrette Sauté d'agneau aux herbes Ratatouille Vache qui rit Beignet aux pommes	Salade antiboise Saumon sauce à l'oseille Purée de pommes de terre Mousse au chocolat Pêche jaune	Salade de pommes de terre sauce aioli Omelette au fromage Carottes sautées ail et persil Comté Prunes rouges	Salade verte maïs Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne Riz pilaf Crème dessert vanille Compote pomme fraise	Taboulé Rôti de bœuf sauce tartare Beignets de brocolis Edam Melon
lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
Fermé	Férié	Concombre au fromage blanc Gratin de raviolis aux légumes Fromage blanc Compote de pommes	Oeufs dur mayonnaise Sauté de porc au chorizo Riz aux poivrons Cantal Nectarine	Salade méditerranéenne Poulet rôti Petits pois aux oignons Liégeois chocolat Abricots
lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
Concombre sauce vinaigrette Spaghetti à la provençale Emmental râpé bio. Melon	Carottes et céleri sauce paprika Colin sauce basilic Courgettes sautées Crème dessert chocolat Madeleine	Betteraves en dés mimosa Rôti de bœuf sauce béarnaise Pommes de terre grenaille rôties Emmental Nectarine	Salade italienne Poulet rôti miel paprika. Haricots verts en persillade Yaourt à la vanille Banane	Macédoine mayonnaise Tajine d'agneau aux pruneaux. Semoule aux épices Camembert Fruits au sirop
lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
Ebyl en salade Poulet sauté basquaise Courgettes au basilic Yaourt sucré bio. Pastèque	Tzatziki de concombre Fileté de colin cheddar fondu Riz à la tomate Gouda Compote de pommes	Salade verte et feta Omelette provençale Poêlée ratatouille Flan nappé caramel Eclair vanille	Salade de tomates aux thons Jambon blanc Coquillettes au beurre Comté Abricots	Taboulé Steak haché sauce forestière Purée de légumes Fromage blanc Pêche jaune

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio		label rouge		viande d'agneau français		peche durable msc		végétarien
	Viande de porc français		Viande bovine française		Volaille française		produit laitier		fruit ou légume cru
	fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		Appellation d'origine protégée		féculent		