



Semaine n°27- du 29 Juin au 5 Juillet 2026

	MENU A	MENU B
27 LUNDI	Potage Saint germain (pois cassés) Pennes (BIO) au basilic Moussaka au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Potage Saint germain (pois cassés) Carotte râpée vinaigrette Sauté de porc aux olives Riz créole Pavé demi-sel Crème dessert au caramel
28 MARDI	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'échalote Poulet sauce au miel et romarin Gratin de courgettes Petit moulé ail et fines herbes Crêpe et confiture	<i>Plats Végétarien</i> Potage de légumes Melon Farfalles au curry de pois chiches *** Pont L'Evêque Liégeois chocolat
1 MERCREDI	Potage crécy (carottes) Chou-fleur à la grecque Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule Rondelé Onctueux (BIO) café	Potage crécy (carottes) Salade de riz, concombre, maïs Merlu blanc du Cap sauce aneth Poêlée de légumes Brie Banane
2 JEUDI	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Omelette (BIO) sauce napolitaine Haricots verts braisés Coulommiers Moelleux aux griottes	Potage de légumes Salade bicolore Emincé de poulet sauce moutarde à l'ancienne Pâtes penne rigate Petit moulé aux noix Nectarine
3 VENDREDI	Potage de courgette à l'estragon Cervelas vinaigrette Merlu blanc beurre citron Purée d'épinard Yaourt citron Pêche	Potage de courgette à l'estragon Salade fantaisie Chipolatas Lentilles à la provençale Vache qui rit Pana cotta au coulis abricots
4 SAMEDI	Potage de légumes Pommes de terre à la ciboulette Rôti de porc sauce basquaise Flageolets et carottes Fondu président Pomme cuite à la gelée de groseille	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tomate farcie sauce tomate Riz créole Camembert Liégeois café
5 DIMANCHE	Potage de légumes Tomate (BIO) aux olives vinaigrette Colin d'Alaska sauce mouclade Carotte et fenouil braisés Mimolette Baba au rhum	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Cuisse de canette aux pêches Ecrasé de P.de terre Fromage frais au sel de Guérande Moelleux ananas

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis râpés

Salade Parisienne: p. de terre, tomate, cornichon, ciboulette, jambon, vinaigrette

Salade fantaisie: celeri rapé, raisin, pomme, vinaigrette





Semaine n°28- du 6 au 12 Juillet 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 6	Potage de légumes (BIO) vermicelles Céleri façon rémoulade Jambonneau sauce moutarde Frites Petit moulé nature Purée pomme fruits rouges	Potage de légumes (BIO) vermicelles Pommes de terre (BIO) sauce tartare Pilon de poulet sauce tandoori Ratatouille Yaourt fraise Beignet abricot
MARDI 7	Potage de légumes Tartare de courgette (BIO) au citron Sauté de bœuf aux oignons Purée de P.de terre Yaourt pêche Pomme du Verger	Potage de légumes Salade antillaise Echine de porc sauce barbecue Chou-fleur et carotte au curcuma Camembert Riz au lait (BIO) cannelle
MERCREDI 8	Repas froid Potage crécy (carottes) Tomate (BIO) au basilic Salade Marco Polo *** Rondelé Crème dessert vanille	Potage crécy (carottes) Salade de lentilles Sauté de dinde sauce crème Haricots beurre Carré fromager Semoule au lait (BIO) myrtille
JEUDI 9	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette au cidre Rougail de saucisse Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Fondant pomme fraise basilic ou fromage frais	Potage de légumes Semoule fantaisie Escalope viennoise Mitonnée de légumes Cantal Pêche au vin
VENDREDI 10	Potage poireau navet Macédoine de légumes Colin d'Alaska sauce citron Carottes à l'estragon Gouda Oncieux (BIO) à la fleur d'oranger	Potage poireau navet Rillettes et cornichons Tortellinis au bœuf sauce tomate *** Fromage blanc Nectarine
SAMEDI 11	Potage de légumes Salade de riz, tomate, maïs Poulet rôti au jus Rosti de légumes Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Tarte aux légumes Œufs brouillés (BIO) aux fines herbes Pommes boulangères Yaourt nature Purée pomme verveine
DIMANCHE 12	Velouté de lentilles corail (HVE) Concombre à l'aneth Langue de bœuf sauce tomate P.de terre vapeur Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pêches	Velouté de lentilles corail (HVE) Cervelas sauce ravigote Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Brie Tarte flan

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivron, ananas, persil

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade nicarde: p. de terre, tomate, haricots verts





Semaine n°29- du 13 au 19 Juillet 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 13	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) ciboulette Echine de porc sauce moutarde Purée de p. de terre Fondu président Purée pomme abricot	Potage de légumes Salade de perles estivale Quenelles de veau sauce paprika Haricots verts en persillade Coulommiers Liégeois café
MARDI 14	Potage de légumes Concombre (BIO) bulgare Cuisse de lapin au romarin Carottes braisées Camembert Tarte abricotine	Potage de légumes Salade pastourelle Cassolette de poisson aux petits légumes *** Petit moulé au noix Mousse au chocolat
MERCREDI 15	Potage crécy (carottes) Haricots verts vinaigrette Boulettes au bœuf sauce provençale Torsade Petit moulé ail et fines herbes Tapioca au lait (BIO)	Potage crécy (carottes) Salade de riz façon niçoise Blettes à la parisienne *** Gouda Flan nappé caramel
JEUDI 16	Potage de légumes (BIO) vermicelles Tomate (BIO) échalote Salade Bavaroise *** Rondelé Paris Brest	Potage de légumes (BIO) vermicelles Semoule courgette jaune et verte citronette Cuisse de poulet estragon Frites Yaourt nature Purée pomme verveine
VENDREDI 17	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Beignets de poisson et citron Mitonnée de légumes Emmental Semoule au lait (BIO) au rhum	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Rognons sauce Bordelaise Riz Vache qui rit Pêche
SAMEDI 18	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Sauté de dinde aux olives Lentilles à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Clafoutis à la tomate (BIO) mozzarella Fenouil et carotte braisés Pont l'Evêque Crème pâtissière coco
DIMANCHE 19	Potage de céleri Courgette (BIO) rémoulade Sauté de porc à l'ancienne Petits pois cuisinés Crème anglaise Fondant pomme mûre	Potage de céleri Galantine de volaille Tomate farcie sauce tomate Riz pilaf Yaourt cerise Tartelette aux fruits

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe
- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, oignon, basilic
- Salade Bavaroise: p. de terre, jambon, emmental, tomate, persil





Semaine n°30- du 20 au 26 Juillet 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 20	Potage de lentilles corail (HVE) Salade fantaisie (BIO) Tortis bolognaise (BIO) *** Petit moulé nature Purée pomme fraise (Luxe) (M)	Potage de lentilles corail (HVE) Cake courgette curry Tortilla de p. de terre Piperade Saint Paulin Liégeois vanille
MARDI 21	Potage de légumes (BIO) Taboulé (BIO) Sauté de dinde sauce tomate origan Chou-fleur braisé Coulommiers Semoule au lait (BIO) café (M)	Potage de légumes (BIO) Carotte cuite (BIO) au cumin Andouillette sauce moutarde Ecrasé de p. de terre Vache qui rit (BIO) Abricots
MERCREDI 22	Potage crécy (carotte) Salade tricolore (BIO) Jambon sauce barbecue P.de terre et pœlée de légumes Fondu président Flan nappé caramel	Potage crécy (carotte) Betterave vinaigrette (BIO) Paupiette de veau à l'orientale Polenta crémeuse Yaourt nature (Luxe) (BIO) Nectarine
JEUDI 23	Velouté au pistou Salade coleslaw (BIO) Poulet rôti aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux vanille (M)	Velouté au pistou Tomate vinaigrette (BIO) Parmentier Saint Germain (pois cassés) *** Petit moulé ail et fines herbes Mousse au citron
VENDREDI 24	Potage de légumes (BIO) Macédoine de légumes Colin d'Alaska sauce bretonne Misonnée de légumes (BIO) Yaourt nature (Luxe) (BIO) Pastèque	Potage de légumes (BIO) Perles citron coriandre Salade camargaise *** Saint Môret (BIO) Gaufre liégeoise
SAMEDI 25	Potage à l'oseille Radis beurre Echine de porc sauce charcutière Carottes braisées (BIO) Fraidou Riz au lait (BIO) café (M)	Potage à l'oseille Concombre vinaigrette (BIO) Cordon bleu Tagliatelles (Luxe) (BIO) Bleu d'Auvergne Crème dessert caramel
DIMANCHE 26	Potage de légumes (BIO) Melon Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (Luxe) Edam (BIO) Clafoutis aux poires (M)	Potage de légumes (BIO) Salade soisson Limande meunière Haricots verts (BIO) Petit moulé aux noix Gâteau Basque

Plats Végétarien

Repas froid

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
- Salade soisson: haricots blanc, tomate, paprika
- Salade tricolore: tortis tricolore, olives, poivrons, vinaigrette





Semaine n°31- du 27 Juillet au 2 Août 2026

	MENU A	MENU B
LUNDI 27	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade de pâtes au paprika Bœuf bourguignon Duo de carottes Yaourt nature Purée pomme romarin	Potage Saint Germain (pois cassés) Carotte râpée vinaigrette Crêpinette de porc sauce tomate Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat
MARDI 28	Potage de légumes Chou-fleur sauce tartare Poulet rôti aux herbes Navets à la crème Petit moulé ail et fines herbes Semoule au lait (BIO) myrtille	Potage de légumes Pizza fromage Farfalles au curry de pois chiches *** Yaourt fraise Liégeois vanille
MERCREDI 29	Potage crécy (carottes) Galantine de volaille Couscous (BIO) aux boulettes d'agneau *** Rondelé Pomme cuite à la gelée de groseille	Potage crécy (carottes) Salade de riz, concombre, maïs Merlu blanc du Cap sauce fenouil Julienne de légumes Brie Flan chocolat
JEUDI 30	#REF! Concombre vinaigrette Sauté de poulet sauce moutarde à l'ancienne Haricot vert à la provençale Coulommiers Moelleux au citron	#REF! Rillettes de sardines Salade de risetti (BIO local) aux petits légumes **** Petit moulé aux noix Pêche
VENDREDI 31	Potage poireau p. de terre Salade fantaisie Parmentier (BIO) de poisson *** Emmental Nectarine	Potage poireau p. de terre Lentilles à l'échalote Chipolatas Ratatouille Vache qui rit Flan nappé caramel
SAMEDI 1	Potage de légumes Saucissons à l'ail et cornichons Salade façon piémontaise *** Yaourt poire Purée de pomme	Potage de légumes Radis beurre Tomate farcie Riz créole Camembert Liégeois café
DIMANCHE 2	Potage de légumes Tomate (BIO) au basilic Paupiette de saumon sauce aneth Carotte et fenouil braisés Mimolette Moelleux aux griottes	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Cuisse de canette aux olives Gratin de P.de terre chou-fleur Fromage frais au sel de Guérande Marbré chocolat vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs

