

LUNDI 29/06/2026

MARDI 30/06/2026

MERCREDI 01/07/2026

JEUDI 02/07/2026

VENDREDI 03/07/2026

Entrée	Betteraves stock déjà livré + barquettes vide		Coleslaw BIO <i>Moutarde, Œufs</i>		Pâté de campagne HVE <i>Lait, Soja, Œufs</i>		Rosette tranché <i>Lait</i>		Tomate à croquer	
Entrée			Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Médailillon de surimi MSC sauce cocktail <i>Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>			
Plat protidique	Raviolis au bœuf 5/1 déjà livré sur place		Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Tajine de légumes aux pois chiches <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>		Beignets au calamar sauce tartare <i>Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œufs</i>		Jambon de dinde froid	
Plat protidique										
Plat protidique	Raviolis aux légumes stock tampon déjà livré sur place (Plat végétarien)		Emincé de pois et blé sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>						Oeuf dur nature PP <i>Œufs</i>	
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Salsa de légumes		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Purée de haricots verts <i>Lait, Sulfites</i>		Chips	
Accompagnement			Riz nature		Salade verte <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pennes <i>Gluten</i>			
Produit laitier	Petit cotentin <i>Lait</i>		Petit suisse sucré <i>Lait</i>		Fromage du jour (entier) <i>Lait</i>		Coulommier BIO		Yaourt à boire <i>Lait</i>	
Produit laitier	Bûchette lait mélange <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>		Emmental BIO <i>Lait</i>		Fromage du jour (entier) <i>Lait</i>			
Dessert	Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place		Cake à la fleur d'oranger <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais BIO		Fruit frais		Madeleine BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert					Cocktail de fruits		Compote			
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 06/07/2026

MARDI 07/07/2026

MERCREDI 08/07/2026

JEUDI 09/07/2026

VENDREDI 10/07/2026

Entrée	Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Salade de pâtes Marco Polo <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>		Radis HVE Croc au sel		Tortillas Chips		Tomates BIO basilic vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée			Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Tzatziki avec concombres rondelle <i>Lait</i>					
Plat protidique	Lasagne de légumes Plat complet <i>Gluten, Lait</i>		Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait</i>		Jambon grill CE2 sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Chili con carne VBF		Dos de colin MSC à la provençale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>	
Plat protidique					Jambon de dinde sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>					
Plat protidique			Croq fromager <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Omelette nature <i>Lait, Œufs</i>		Chili Végétarien BIO aux haricots rouges			
Accompagnement	Salade verte		Carottes vichy BIO		Pommes lamelles persillées HVE				Haricots verts BIO ail et persil	
Accompagnement					Petits pois carottes		Riz nature		Semoule HVE <i>Gluten</i>	
Produit laitier	Emmental BIO <i>Lait</i>		Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Yaourt sucré <i>Lait</i>		Tomme noire <i>Lait</i>		Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>	
Produit laitier	Coulommiers <i>Lait</i>		Saint paulin <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Kiri BIO crème <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais		Flan nappé caramel <i>Lait</i>		Fruit frais BIO				Melon	
Dessert							Churros au chocolat <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Noix, Œufs</i>			
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 13/07/2026

MARDI

MERCREDI 15/07/2026

JEUDI 16/07/2026

VENDREDI 17/07/2026

Entrée	Carottes râpées BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Salade américaine <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>			Concombre bulgare BIO <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>	
Entrée				Coleslaw <i>Moutarde, Œufs</i>		Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Plat protidique	Boulettes de lentilles vertes BIO sauce tomate <i>Gluten</i>			Tenders de volaille façon Kentucky ketchup <i>Gluten</i>		Colin pané MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>	Chipolatas grillées + dosette de ketchup <i>Lait, Moutarde</i>	
Plat protidique							Chipolatas de volaille grillées	
Plat protidique				Aiguillettes de blé panées <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>			Saucisses knack végétale <i>Gluten, Œufs</i>	
Accompagnement	Blé BIO aux petits légumes <i>Gluten</i>			Pommes Smile		Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>	Macaronis HVE <i>Gluten</i>	
Accompagnement	Petits pois					Riz nature		
Produit laitier	Camembert BIO <i>Lait</i>			Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>		Petit suisse sucré <i>Lait</i>	Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Produit laitier	Gouda <i>Lait</i>						Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais BIO			Donut's <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Fruit frais BIO	Pastèque	
Dessert								
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 20/07/2026

MARDI 21/07/2026

MERCREDI 22/07/2026

JEUDI 23/07/2026

VENDREDI 24/07/2026

Entrée	Rosette tranché <i>Lait</i>		Melon HVE		Salade de pommes de terre au pesto <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pastèque		Salade hollandaise <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée	Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>				Salade de riz tomates maïs vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>				Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Plat protidique	Poisson meunière MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>		Riz façon cantonnais végétarien (plat végété) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>		Rôti de porc HVE au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR Créoline		Coquillettes bolognaises BIO <i>Gluten</i>	
Plat protidique					Rôti de dinde au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>				Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Plat protidique					Boulettes de blé façon thaï <i>Gluten, Soja</i>		Emincé de pois et blé sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>			
Accompagnement	Beignets de brocolis <i>Gluten, Lait</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Haricots beurre provençale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Lentilles BIO cuisinées		Coquillettes <i>Gluten</i>	
Accompagnement	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>				Semoule HVE <i>Gluten</i>		Poêlée de légumes du soleil		Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>	
Produit laitier	Petit suisse sucré <i>Lait</i>		Chanteneige BIO <i>Lait</i>		Chaource AOP <i>Lait</i>		Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>		Kiri BIO crème <i>Lait</i>	
Produit laitier			Tartare aux noix <i>Fruits à coque, Lait, Noix</i>		Tomme noire <i>Lait</i>		Fromage blanc sucré <i>Lait</i>		Carré président <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais BIO		Crème dessert vanille <i>Lait</i>		Fruit frais BIO		Cake ananas <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			
Dessert									Crème dessert chocolat BIO <i>Lait</i>	
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 27/07/2026

MARDI 28/07/2026

MERCREDI 29/07/2026

JEUDI 30/07/2026

VENDREDI 31/07/2026

Entrée	Carottes râpées BIO à l'orange <i>Moutarde, Sulfites</i>		Tomates BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Melon		Radis HVE Croc au sel	
Entrée									Salade maïs, iceberg sauce blanche <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Plat protidique	Poulet LNA FR kedjenou		Filet de merlu sauce citron <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>		Couscous BIO végétarien aux pois chiches <i>Céleri</i>		Navarin de porc HVE FR <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Beignets au calamar et quartier de citron <i>Gluten, Lait, Mollusques, Poisson</i>	
Plat protidique							Navarin de volaille <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
Plat protidique	Emincé de pois et blé sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>						Pané de blé épinard fromage <i>Gluten, Lait</i>			
Accompagnement	Riz BIO à la tomate		Purée de brocolis CE2 <i>Lait, Sulfites</i>		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Courgettes sautées		Petits pois BIO	
Accompagnement	Carottes vichy						Tortis couleur <i>Gluten</i>		Pommes vapeur quartier	
Produit laitier	Croc'lait BIO <i>Lait</i>		Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>		Emmental BIO <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>	
Produit laitier	Rondelé aux noix <i>Fruits à coque, Lait, Noix</i>		Gouda <i>Lait</i>		Yaourt sucré <i>Lait</i>		Coulommiers <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	
Dessert	Compote pomme mangue		Fruit frais				Compote			
Dessert					Abricots au sirop				Blueberry Cake <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	