

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Saucisson à l'ail - cornichon*	Gaspacho de concombre	Salade de tomates	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées sauce ciboulette
Moussaka VBF	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC à la provençale	Sauté de porc BIO à l'échalote*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Salade verte - stick vinaigrette	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Semoule et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Purée de pomme pêche BIO	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte grillée abricots
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Edam	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Saint-Paulin
Purée de pomme BIO	Crème saveur caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur nature	Gaspacho de concombre	Salade de tomates	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées sauce ciboulette
Moussaka VBF	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC à la provençale	Sauté de porc BIO à l'échalote*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Semoule et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Velouté nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de concombre	Salade de tomates	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées sauce ciboulette
Filet de colin au jus	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC à la provençale	Sauté de porc BIO à l'échalote*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Semoule et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de Saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Purée de pomme pêche BIO	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Tarte grillée abricots
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Omelette nature	Cubes de navet	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Limande meunière
Fromage blanc sans sucre	Edam sans sel	Velouté nature	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de concombre	Salade de tomates	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées sauce ciboulette
Moussaka VBF	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC à la provençale	Paupiette de boeuf VBF sauce tomate	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Semoule et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Chèvreatine	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Petit suisse sans sucre	Rondelé au bleu	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Saint-Môret
Purée de fruits	Purée de fruits	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Tarte grillée abricots
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Vache picon	Velouté nature	Petit cabray	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur caramel	Purée de pomme	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026	11/07/2026	12/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de concombre	Salade de tomates	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées sauce ciboulette
Moussaka VBF	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC à la provençale	Paupiette de boeuf VBF sauce tomate	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Semoule et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Brie
Purée de fruits	Purée de fruits	Beignet pomme	Purée de pomme pêche BIO	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Tarte grillée abricots
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Velouté nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur caramel	Purée de pomme	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

Férié						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte aux légumes (entrée)	Concombre sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Pastèque
Filet de colin MSC à l'oseille	Jambon braisé sauce porto*	Langue de boeuf VBF sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Salade de pépinettes au poulet (plat complet)	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots blancs et carottes	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Eclair café	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Tarte au flan
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Saint-Nectaire AOP	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte aux légumes (entrée)	Concombre sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Pastèque
Filet de colin MSC à l'oseille	Jambon braisé sauce porto*	Langue de boeuf VBF sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Salade de pépinettes au poulet (plat complet)	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots blancs et carottes	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Forêt noire sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Crudités aux achards	Concombre sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Pastèque
Filet de colin MSC à l'oseille	Omelette nature	Langue de boeuf VBF sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de poisson blanc au citron	Salade de pépinettes au poulet (plat complet)	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots blancs et carottes	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Eclair café	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Tarte au flan
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Sauté de dinde au jus	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte aux légumes (entrée)	Concombre sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Champignons à la grecque
Filet de colin MSC à l'oseille	Boulettes de boeuf sauce tomate	Langue de boeuf VBF sauce piquante	Filet de colin au jus	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Salade de pépinettes au poulet (plat complet)	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots blancs et carottes	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Fromage à tartiner aux noix	Petit cabray	Yaourt nature BIO et local	Chèvreine	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Vache picon
Purée de fruits	Eclair café	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Tarte au flan
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Les recettes de Mme Loïc	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Semoule au lait	Flan nappé caramel	Purée de fruits

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026	18/07/2026	19/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte aux légumes (entrée)	Concombre sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Champignons à la grecque
Filet de colin MSC à l'oseille	Boulettes de boeuf sauce tomate	Langue de boeuf VBF sauce piquante	Filet de colin au jus	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Salade de pépinettes au poulet (plat complet)	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots blancs et carottes	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Purée de fruits	Eclair café	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Tarte au flan
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Riz au lait	Flan nappé caramel	Purée de fruits

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

Animation du chef:  
Vos recettes qui rassemblent

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐
Terrine de poisson sauce ciboulette	Gaspacho de concombre	Mortadelle - cornichon*	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Quiche lorraine*	Tajine de poulet au citron et légumes	Boulettes de bœuf VBF - Stick de moutarde	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC au basilic	Boulettes de bœuf VBF sauce au bleu	Rôti de dinde froid sauce tartare
Salade verte - stick vinaigrette	Semoule BIO	Riz et ratatouille	Lentilles et carottes BIO	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Salade piémontaise (accompagnement )
Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Brownie	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande
<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐
Pennes et haricots plats	Rôti de porc LR au jus*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Saint-Paulin	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Chèvreatine	Velouté nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Terrine de poisson sauce ciboulette	Gaspacho de concombre	Oeuf dur nature	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Quiche lorraine*	Tajine de poulet au citron et légumes	Filet de merlu MSC sauce câpres	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC au basilic	Boulettes de bœuf VBF sauce au bleu	Rôti de dinde froid - sauce tartare
Purée de légumes	Semoule BIO	Riz et ratatouille	Lentilles et carottes BIO	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Salade piémontaise (accompagnement )
Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Pennes et haricots plats	Rôti de porc LR au jus*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Oeufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de lentilles à l'échalote	Gaspacho de concombre	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Filet de poulet au jus	Tajine de poulet au citron et légumes	Filet de merlu	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC au basilic	Cuisse de poulet au jus	Rôti de dinde froid - sauce tartare
Purée de légumes	Semoule BIO	Riz et ratatouille	Lentilles et carottes BIO	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Salade piémontaise (accompagnement)
Saint-Paulin sans sel	Emmental	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Brownie	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Pennes et haricots plats	Rôti de porc LR au jus*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Filet de poulet sauce crème	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Saint-Paulin sans sel
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Terrine de poisson sauce ciboulette	Gaspacho de concombre	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Filet de poulet au jus	Tajine de poulet au citron et légumes	Filet de merlu MSC sauce câpres	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC au basilic	Boulettes de bœuf VBF sauce au bleu	Rôti de dinde froid - sauce tartare
Purée de légumes	Semoule BIO	Riz et ratatouille	Lentilles et carottes BIO	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Salade piémontaise (accompagnement)
Les recettes de Mme Loïc	Fromage à tartiner	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Chèvre tine	Saint-Môret	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert praliné	Purée de pomme	Purée de pomme banane	Flan nappé caramel	Purée de pomme poire BIO	Tarte aux pommes normande
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Pennes et haricots plats	Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse café	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Semoule au lait	Purée de fruits

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026	25/07/2026	26/07/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Terrine de poisson sauce ciboulette	Gaspacho de concombre	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Filet de poulet au jus	Tajine de poulet au citron et légumes	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC au basilic	Boulettes de bœuf VBF sauce au bleu	Rôti de dinde froid - sauce tartare
Purée de légumes	Semoule BIO	Riz et ratatouille	Lentilles et carottes BIO	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Salade piémontaise (accompagnement )
Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Brownie	Purée de pomme	Purée de pomme banane	Flan nappé caramel	Purée de pomme poire BIO	Tarte aux pommes normande
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Pennes et haricots plats	Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse café	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Semoule au lait	Purée de fruits

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>
Pâté de campagne - cornichon*	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de poulet BIO sauce coco	Salade de riz au jambon*	Sauté de dinde au cidre	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Fruit de saison BIO	Crème dessert pistache	Eclair vanille	Gâteau d'anniversaire	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boullgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Edam BIO	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Oeuf dur nature	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de poulet BIO sauce coco	Salade de riz au jambon*	Sauté de dinde au cidre	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Gâteau d'anniversaire sans sucre	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Forêt noire sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boullgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Fruit du jour	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Salade coleslaw (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de poulet BIO sauce coco	Boulettes de bœuf VBF - sauce barbecue	Sauté de dinde au cidre	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE aux petits légumes	Riz	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Crème dessert pistache	Eclair vanille	Gâteau d'anniversaire	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Omelette nature	Quinoa et julienne de légumes	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Oeuf Dur	Lentilles et carottes
Gouda sans sel	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de poulet BIO sauce coco	Salade de riz au jambon*	Sauté de dinde au cidre	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Sauté de veau à la lyonnaise
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Vache picon	Fromage à tartiner aux noix	Petit cabray	Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO et local	Chèvre tine
Purée de fruits	Crème dessert pistache	Semoule au lait	Gâteau d'anniversaire	Purée de pomme poire BIO	Purée de fruits	Moelleux chocolat
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boullgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Petit cabray	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de fruits	Liégeois	Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Purée de pomme banane

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026	01/08/2026	02/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de poulet BIO sauce coco	Salade de riz au jambon*	Sauté de dinde au cidre	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Sauté de veau à la lyonnaise
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Ortolan BIO	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Purée de fruits	Crème dessert pistache	Eclair vanille	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de fruits	Moelleux chocolat
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de fruits	Liégeois	Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Purée de pomme banane

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Saucisson à l'ail - cornichon*	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet BIO au jus	Sauté de porc BIO basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de Bœuf VBF Froid - Stick mayonnaise
Salade verte - stick vinaigrette	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boullgour et julienne de légumes	Salade napolitain (accompagnement)
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Fruit de saison	Liégeois au café	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Tarte Poires Bourdaloue
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde à la crème	Risotto de la mer	Courgettes et pommes vapeur persillées
Emmental BIO	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Cantal AOP	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Oeuf dur nature	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet BIO au jus	Sauté de porc BIO basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de Bœuf VBF Froid - Stick mayonnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Salade napolì (accompagnement)
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde à la crème	Risotto de la mer	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam	Yaourt brassé nature
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Filet de poulet - stick moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet BIO au jus	Sauté de porc BIO basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de Bœuf VBF Froid - Stick mayonnaise
Cubes de navet et pommes de terre persillées	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Salade napolì (accompagnement)
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Velouté nature	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Beignet framboise	Fruit de saison	Liégeois au café	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Tarte Poires Bourdaloue
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Semoule et brocolis	Filet de poisson meunière	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde à la crème	Omelette nature	Escalope de filet de poulet au romarin
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Oeufs durs mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet BIO au jus	Omelette nature	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de Bœuf VBF Froid - Stick mayonnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Salade napolitain (accompagnement)
Saint-môret	Petit Moulé aux noix	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Vache picon	Velouté nature	Chèvre
Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de pomme BIO	Liégeois au café	Purée de fruits	Purée de pomme vanille	Tarte Poires Bourdaloue
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde à la crème	Risotto de la mer	Courgettes et pommes vapeur persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Chèvre	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Saint-Môret	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée de pommes pruneaux	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026	08/08/2026	09/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet BIO au jus	Omelette nature	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de Bœuf VBF Froid - Stick mayonnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Salade napolitain (accompagnement)
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Purée de fruits	Beignet framboise	Purée de pomme BIO	Liégeois au café	Purée de fruits	Purée de pomme vanille	Tarte Poires Bourdaloue
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde à la crème	Risotto de la mer	Courgettes et pommes vapeur persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée de pommes pruneaux	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

Animation du chef:  
Vos recettes qui rassemblent

Férié

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026

Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Melon - entrée	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Melon - entrée
Sauté de dinde à l'indienne	Jambon braisé à la diable*	Colombo de bœuf VBF	Boudin noir*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz et ratatouille	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert praliné	Tiramisu	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Pâtisserie	Tarte citron
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aioli	Blé HVE et brocolis	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Chèvre tine	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc      **BIO** Issu de l'agriculture Biologique      **MSC** Pêche durable      **LR** Label Rouge      **VBF** Viande Bovine Française      **AOP** Appellation d'Origine Protégée      **IGP** Indication Géographique Protégée      **HVE** Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Melon - entrée	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Melon - entrée
Sauté de dinde à l'indienne	Jambon braisé à la diable*	Colombo de bœuf VBF	Boudin noir*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz et ratatouille	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Forêt noire sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Chou rouge vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette	Melon - entrée	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Melon - entrée
Sauté de dinde à l'indienne	Omelette nature	Colombo de bœuf VBF	Omelette nature	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz et ratatouille	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert praliné	Tiramisu	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Pâtisserie	Tarte citron
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Melon - entrée	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Melon - entrée
Sauté de dinde à l'indienne	Cordon bleu de dinde	Colombo de bœuf VBF	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz et ratatouille	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Petit cabray	Chèvreteine	Fromage blanc BIO	Petit moulé aux noix	Fromage à tartiner	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert praliné	Liégeois	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Pâtisserie	Tarte citron
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Filet de poisson blanc au citron	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Saint-môret	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Chèvreteine
Liégeois à la vanille	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026	15/08/2026	16/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Melon - entrée	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Melon - entrée
Sauté de dinde à l'indienne	Cordon bleu de dinde	Colombo de bœuf VBF	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz et ratatouille	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert praliné	Tiramisu	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Purée de pomme BIO	Tarte citron
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Filet de poisson blanc au citron	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Liégeois à la vanille	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>	<b>Midi</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Cervelas - cornichon*	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs à l'estragon	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poivron	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Rôti de dinde froid sauce béarnaise
Coquillettes aux légumes du soleil	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boullgour et courgettes	Taboulé (accompagnement)
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Paris-Brest
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Chili con carne	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Emmental	Velouté nature
Purée de fruits BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Oeuf dur nature	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs à l'estragon	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poivron	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Rôti de dinde froid sauce béarnaise
Coquillettes aux légumes du soleil	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Taboulé (accompagnement)
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit du jour	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Chili con carne	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Oeufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Purée de fruits BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs à l'estragon	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poivron	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Filet de colin au jus	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Rôti de dinde froid sauce béarnaise
Coquillettes aux légumes du soleil	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Taboulé (accompagnement)
Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Paris-Brest
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Chili con carne	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Purée de fruits BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs à l'estragon	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poivron	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Filet de poulet	Rôti de dinde froid sauce béarnaise
Coquillettes aux légumes du soleil	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Taboulé (accompagnement)
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Rondelé au poivre	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Saint-Môret	Rondelé au bleu
Purée de fruits BIO	Purée de pomme poire BIO	Liégeois à la vanille	Purée de pomme ananas	Crème dessert chocolat	Purée de pomme abricot	Paris-Brest
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Chili con carne	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Fromage à tartiner ail et fines herbes	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Fromage à tartiner au bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Semoule au lait	Purée de fruits

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026	22/08/2026	23/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs à l'estragon	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poivron	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Filet de poulet	Rôti de dinde froid sauce béarnaise
Coquillettes aux légumes du soleil	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Taboulé (accompagnement)
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Emmental	Camembert
Purée de fruits BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair au chocolat	Purée de pomme ananas	Crème dessert chocolat	Purée de pomme abricot	Paris-Brest
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Chili con carne	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Semoule au lait	Purée de fruits

\* Recette contenant

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine

**AOP**  
Appellation

**IGP**  
Indication Géographique

**HVE**  
Haute Valeur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐	<b>Midi</b> ☐
Rillettes - cornichon*	Salade coleslaw (entrée)	Quiche lorraine* (entrée)	Courgettes râpées à la menthe	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Concombre sauce bulgare
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Paëlla	Roti de veau aux herbes de provence	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR froid - stick mayonnaise
Pommes de terre BIO et piperade de légumes	Plat complet	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Salade de pommes de terre et tomates à la ciboulette
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Donuts au sucre	Fruit de saison BIO	Gâteau d'anniversaire	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte pomme rhubarbe
<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐	<b>Soir</b> ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Tomme Grise BIO	Yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Gouda	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SUCRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Oeuf dur nature	Salade coleslaw (entrée)	Duo de crudités	Courgettes râpées à la menthe	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Concombre sauce bulgare
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Paëlla	Roti de veau aux herbes de provence	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR froid - stick mayonnaise
Pommes de terre BIO et piperade de légumes	Plat complet	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Salade de pommes de terre et tomates à la ciboulette
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Velouté nature
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Gâteau d'anniversaire sans sucre	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau sans sucre
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Velouté nature	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

\* Recette contenant du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine Française

**AOP**  
Appellation d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique Protégée

**HVE**  
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**SANS SEL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Oeufs durs mayonnaise	Salade coleslaw (entrée)	Duo de crudités	Courgettes râpées à la menthe	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Concombre sauce bulgare
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Filet de poulet - stick moutarde	Roti de veau aux herbes de provence	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR froid - stick mayonnaise
Pommes de terre BIO et piperade de légumes	Chou fleur à la crème	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Salade de pommes de terre et tomates à la ciboulette
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Donuts au sucre	Fruit de saison BIO	Gâteau d'anniversaire	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte pomme rhubarbe
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Sauté de boeuf marengo	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Omelette nature	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Edam sans sel	Velouté nature	Fromage blanc BIO	Edam sans sel
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MIXÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Oeufs durs mayonnaise	Salade coleslaw (entrée)	Duo de crudités	Courgettes râpées à la menthe	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Concombre sauce bulgare
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Paëlla	Roti de veau aux herbes de provence	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR froid - stick mayonnaise
Pommes de terre BIO et piperade de légumes	Plat complet	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Salade de pommes de terre et tomates à la ciboulette
Fromage à tartiner	Fromage à tartiner aux noix	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Petit cabray	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Riz au lait	Purée de pomme pêche	Gâteau d'anniversaire	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Tarte pomme rhubarbe
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Rondelé au poivre	Velouté nature	Fromage blanc BIO	Rondelé au bleu
Purée de fruits	Purée de fruits	Liégeois au café	Crème dessert pistache	Flan saveur vanille	Mousse au chocolat	Purée de pomme ananas

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

**MOULINÉ**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026	29/08/2026	30/08/2026
<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>	<b>MIDI</b> <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Salade coleslaw (entrée)	Duo de crudités	Courgettes râpées à la menthe	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Concombre sauce bulgare
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Paëlla	Roti de veau aux herbes de provence	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR froid - stick mayonnaise
Pommes de terre BIO et piperade de légumes	Plat complet	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Salade de pommes de terre et tomates à la ciboulette
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Donuts au sucre	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Tarte pomme rhubarbe
<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>	<b>Soir</b> <input type="checkbox"/>
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Velouté nature	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits	Purée de fruits	Liégeois au café	Crème dessert pistache	Flan saveur vanille	Mousse au chocolat	Purée de pomme ananas

\* Recette  
contenant  
du porc

**BIO**  
Issu de l'agriculture  
Biologique

**MSC**  
Pêche durable

**LR**  
Label Rouge

**VBF**  
Viande Bovine  
Française

**AOP**  
Appellation  
d'Origine Protégée

**IGP**  
Indication Géographique  
Protégée

**HVE**  
Haute Valeur  
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat