



Nos engagements

Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine

Produit IGP Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes / sont d'origine France

Bœuf : Exclusivement Race à Viande

Poisson : issu exclusivement de la Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit végétarien

Certification Environnementale niveau 2

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Ben appétit !

lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
Rondelles de concombres sauce fromage blanc Côtes de porc sauce au poivre Carottes Vichy Rondelé aux noix Semoule au lait	Pizza fromage Escalope de dinde sauce napolitaine Haricots verts persillés Gouda à la coupe Fruit de saison	Salade de tomates vinaigrette balsamique Rôti de bœuf Petits pois mijotés Fromage blanc aromatisé Pomme au four	Betteraves à la vinaigrette Andouillette grillée à la moutarde Pommes rissolées Emmental à la coupe Fruit de saison	Taboulé Filet de poisson pané & quartier de citron Courgettes à la provençale Cantal AOP à la coupe Fruit de saison
SOIR Potage paysan Yaourt aromatisé	SOIR Soupe minestrone Liégeois chocolat	SOIR Potage crécy Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe de légumes Mousse café	SOIR Velouté de pommes de terre Yaourt nature & sucre
lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
Salade verte & vinaigrette Sauté de bœuf printanier sauce tomate Pennes Yaourt nature & sucre Tartelette tatin	Salade de riz Beignets de calamars à la romaine Gratin d'épinards Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison	Œufs durs Bio & mayonnaise Merguez Semoule Rondelé nature Salade de fruits frais	Cubes de pastèque & menthe Lasagnes du Chef Faisselle & Emincé de ciboulette Brownie	Tomate & dés d'emmental Ailes de raie aux câpres Ratatouille du chef Mimolette Purée de pommes du chef
SOIR Soupe du Barry Crème café	SOIR Velouté de carottes Fromage blanc nature & sucre	SOIR Crème de légumes Yaourt aromatisé	SOIR Potage esau Liégeois vanille	SOIR Velouté picard Yaourt nature & sucre
lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
Poireaux vinaigrette Gardiane de taureau Purée de pommes de terre Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette Emincé de poulet sauce épicée Haricots verts persillés Yaourt nature & sucre Entremet poire & caramel	Feuilleté fromage Echine de porc au jus Gratin de courgettes Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison	Asperges mimosa Raviolis Carré Président Fruit de saison	Salade de tomates & mozzarella Filet de poisson meunière & citron Petits pois mijotés Edam Cake au miel du chef
SOIR Soupe à l'oignon Yaourt aromatisé	SOIR Potage choisy Crème caramel	SOIR Velouté de courgettes Fromage frais aux fruits	SOIR Bouillon de légumes Fromage frais aux fruits	SOIR Soupe d'épinard Yaourt nature & sucre
lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
Tranche de pastèque Escalope de porc Semoule crème champignons Fromage blanc nature & sucre Flan pâtissier	Salade verte & dés d'emmental Pavé de colin sauce orientale Carottes persillées Petit fromage frais aux fruits Tarte Bourdaloue	Rosette & cornichons Carbonade flamande de bœuf Farfalles Camembert à la coupe Fruit de saison	Tranche de melon Omelette Bio basquaise du chef Poêlée d'aubergine & PDT Bûche de chèvre Brownie au chocolat & crème anglaise	Salade de betteraves Filet de lieu sauce safranée Riz basmati parfumé Lou Foundre de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison
SOIR Velouté de petits pois Flan vanille	SOIR Crème de champignons Yaourt aromatisé	SOIR Velouté du chef Crème chocolat	SOIR Soupe de poisson Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe de poireaux Fromage frais aux fruits
lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Sardines à l'huile Saucisse de Lozère Lentilles mijotées Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de tomates Boudin noir Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc nature & sucre Chouquette			
SOIR Potage paysan Yaourt aromatisé	SOIR Soupe minestrone Liégeois chocolat	SOIR Potage crécy Fromage blanc nature & sucre	SOIR Soupe de légumes Mousse café	SOIR Velouté de pommes de terre Yaourt nature & sucre