

SEMAINE DU 29 AU 5 JUILLET 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 29 JUIN	
Samossas aux légumes Filet mignon de porc sauce Banyuls Poêlée de champignons Camembert Corbeille de fruits	Potage jardinière Bolognaise Pâtes BIO Saint Morêt Crème dessert au chocolat
MARDI 30 JUIN	
Maquereaux à la moutarde Roti de dinde aux épices Frites Disper Tomme blanche Pomme au four	Soupe de légumes verts Omelette au fromage Ratatouille Samos Semoule au lait maison
MERCREDI 1 JUILLET	
Mousse de foie Mijoté d'agneau rôti au thym Semoule Pont l'Evêque Paris Brest	Potage Fermier Bouchée au colin Carottes persillées Croc lait Salade de fruits de saison
JEUDI 2 JUILLET	
Salade composée Sauté de poulet Haricots blanc tomates Saint Paulin Banane à la crème anglaise	Bouillon de vermicelles Tomate farcie Choux fleur persillés Cantafrais Compote
 VENDREDI 3 JUILLET	
Melon Fideua Emmental Cône de glace vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Crêpe au fromage Salade verte Le Carré Corbeille de saison
SAMEDI 4 JUILLET	
Pois chiches en salade Longe de porc à la Majorquine Pommes de terre rôties Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Gratin de pâtes BIO Courgettes aux dés de volaille Tartare nature Mousse au café
DIMANCHE 5 JUILLET	
Salade verte, avocat et crevettes Veau à la méridionale Galette de pomme de terre Fourme d'Ambert Crumble aux pêches maison	Bouillon vermicelles Poisson pané plein filet, citron Brocois persillés Saint Bricet Yaourt aux fruits



SEMAINE DU 6 AU 12 JUILLET 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 6 JUILLET	
Pâtes BIO Océane Roti de bœuf, mayonnaise Chou-fleur vinaigrette Camembert Fruit de saison	Soupe de légumes Œufs dur béchamel gratinés Pomme de terre rissolées Chantaillou Petit suisse aux fruits
MARDI 7 JUILLET	
Concombres en salade Moules sauce curry Frites Tomme noire Fruit de saison au fromage blanc	Potage Fermier Croque-monsieur Salade verte Les Fripons Liégeois chocolat
MERCREDI 8 JUILLET	
Rosette Haché de veau sauce champignons Polenta Bleu douceur Gâteau Basque	Bouillon de vermicelles Feuilleté au chèvre Carottes persillés Vache Picon Corbeille de saison
JEUDI 9 JUILLET	
Harengs pommes à l'huile Caride poulet Piperade maison Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Boules d'agneau et jus aux herbes Riz créole Brebigrème Yaourt aromatisé
 VENDREDI 10 JUILLET	
Haricots beurre en salade Seiches façon zarzuela Pâtes BIO Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Cordon bleu de volaille Endives braisées Carré frais Semoule au lait maison
SAMEDI 11 JUILLET	
Lentilles à l'échalotte Emincé de porc sauce aigre douce Caviar d'aubergines Bûche de chèvre Cône de glace vanille fraise	Velouté de tomates Œuf façon meurette Pomme de terre persillées Chanteneige Salade de fruits de saison
DIMANCHE 12 JUILLET	
Rillettes du Mans Cuisse de pintade aux pêches Riz pilaf Saint Nectaire AOP Clafoutis aux fruits de saison maison	Bouillon de vermicelles Tarte au thon Salade verte Petit moulé aux noix Pêches au sirop

SEMAINE DU 13 AU 19 JUILLET 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 13 JUILLET	
Pâtes BIO légumières Rôti de veau sauce forestière Mijoté de légumes de saison Camembert Fruit de saison	Potage jardinière Jambon blanc Supérieur Purée Saint Morêt Mousse au citron
MARDI 14 JUILLET	
<u>MENU 14 JUILLET</u> Mousserond de canard, toast brioché et chutney d'oignons Joue de porc au cidre Pomme de terre persillées Fromage Millefeuille	Bouillon de vermicelles Dos de colin sauce marinière Cœurs de céleri et carottes braisés Samos Fruits de saison rôti au miel
MERCREDI 15 JUILLET	
Salade composée REPAS FROID : Rôti de porc et ratatouille Pont-l'Evêque Tarte flan pâtissier	Potage fermier Omelette aux champignons Pâtes BIO Croc lait Corbeille de fruits
JEUDI 16 JUILLET	
Pâté de tête persillé Courgette farcie maison Riz pilaf Saint Paulin Cône de glace vanille chocolat	Soupe du marché Parmentier de la mer maison Yaourt nature Salade de fruits de saison
 VENDREDI 17 JUILLET	
Feuilleté au fromage Filet de doré sauce à l'aneth Haricots verts aux aromates Emmental Corbeille de fruits	Soupe de poissons, croûtons et fromage REPAS FROID : salade de pâtes BIO au jambon Le Carré Petit suisse
SAMEDI 18 JUILLET	
Crème de foie Emincé de langues à la Provençale Pomme de terre rissolées Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Tarte 3 fromages Fondue de poireaux Tartare nature Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 19 JUILLET	
Salade d'artichauts Sauté de veau au Banyuls Riz aux légumes Fourme d'Ambert Baba au rhum maison	Bouillon de vermicelles Clafoutis au poulet Poêlée de légumes Saint Bricet Poire au sirop



SEMAINE DU 20 AU 26 JUILLET 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 JUILLET	
Concombres sauce Bulgare Mijoté de Bœuf à la Méditerranéenne Pâtes BIO Bûchette vache chèvre Corbeille de fruits	Soupe de légumes Poisson meunière Courgettes au basilic Chantaillou Viennois de fruits jaunes maison
MARDI 21 JUILLET	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aïoli Frites Tomme noire Coupe de glace, chantilly	Potage Fermier Aiguillettes de poulet sauce estragon Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
MERCREDI 22 JUILLET	
Riz à la Grecque Sauté de veau aux olives Petits pois au jus Bûche de chèvre Eclair au chocolat	Bouillon vermicelles Tarte à l'oignon Salade verte Fromage mou Compote
JEUDI 23 JUILLET	
Salade verte, carottes râpées et raisins secs Echine de porc grillé aux herbes Et ses lentilles Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Œufs Mirabeau Mousseline de céleri rave Brebicrème Fromage blanc
 VENDREDI 24 JUILLET	
REPAS ESPAGNOL Melon Filet de lieu sauce citronnée au paprika Riz ibérique aux poivrons et chorizo Manchego Pa d'Ous maison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Jambon blanc Supérieur Pâtes BIO Carré frais Crème dessert vanille
SAMEDI 25 JUILLET	
Céleri rémoulade Boudin noir aux oignons Ecrasé de pomme de terre Bleu douceur Cône de glace pistache	Velouté de tomates Cake chèvre poivrons maison Salade verte Chanteneige Corbeille de saison
DIMANCHE 26 JUILLET	
Rosette Lyonnaise, beurre Gardienne de taureau Riz créole Saint Nectaire AOP Tarte aux fruits de saison maison	Bouillon vermicelles Tortilla Purée de carottes Petit moulé aux noix Ananas au sirop

SEMAINE DU 27 AU 2 AOUT 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 27 JUILLET	
Samossas aux légumes Filet mignon de porc sauce Banyuls Poêlée de champignons Camembert Corbeille de fruits	Potage jardinière Bolognaise Pates BIO Saint Morêt Crème dessert au chocolat
MARDI 28 JUILLET	
Maquereaux à la moutarde Roti de dinde aux épices Frites Disper Tomme blanche Pomme au four	Soupe de légumes verts Omelette au fromage Ratatouille Samos Semoule au lait maison
MERCREDI 29 JUILLET	
Mousse de foie Mijoté d'agneau rôti au thym Semoule Pont l'Evêque Paris Brest	Potage Fermier Bouchée au colin Carottes persillées Croc lait Salade de fruits de saison
JEUDI 30 JUILLET	
Salade composée Sauté de poulet Haricots blanc tomates Saint Paulin Banane à la crème anglaise	Bouillon de vermicelles Tomate farcie Choux fleur persillés Cantafrais Compote
 VENDREDI 31 JUILLET	
Melon Fideua Emmental Cône de glace vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Crêpe au fromage Salade verte Le Carré Corbeille de saison
SAMEDI 1 AOUT	
Pois chiches en salade Longe de porc à la Majorquine Pommes de terre rôties Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Gratin de pâtes BIO Courgettes aux dés de volaille Tartare nature Mousse au café
DIMANCHE 2 AOUT	
Salade verte, avocat et crevettes Veau à la méridionale Galette de pomme de terre Fourme d'Ambert Crumble aux pêches maison	Bouillon vermicelles Poisson pané plein filet, citron Brocois persillés Saint Bricet Yaourt aux fruits