



SEMAINE DU 03 AU 09 AOUT 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 3 AOUT	
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 Chantailou Petit suisse aux fruits
MARDI 4 AOUT	
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 5 AOUT	
Rosette Haché de veau sauce champignons Polenta Bleu douceur Gâteau Basque	Bouillon de vermicelles Feuilleté au chèvre Carottes persillées Vache Picon Corbeille de saison
JEUDI 6 AOUT	
Harengs pommes à l'huile Cari de poulet Piperade maison Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Boules d'agneau et jus aux herbes Riz créole Brebicrème Yaourt aromatisé
 VENDREDI 7 AOUT	
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 8 AOUT	
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 9 AOUT	
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 10 AU 16 AOUT 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 10 AOUT	
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 11 AOUT	
Tarte de tomates au pistou Cuisse de poulet marinée au romarin et citron Frites Dipster Tomme blanche Fruit de saison	Bouillon de vermicelles Dos de colin sauce marinière Cœurs de céleri et carottes braisés Samos Fruits de saison rôti au miel
MERCREDI 12 AOUT	
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 13 AOUT	
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 14 AOUT	
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 15 AOUT	
<u>MENU DU 15 AOUT</u> Feuilleté au chèvre et jeunes pousses Seiches à l'aïoli Riz aux courgettes Fromage Tartelette aux figes fraîches du domaine des arbres blancs	Velouté de tomates Tarte 3 fromages Fondue de poireaux Tartare nature Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 16 AOUT	
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 17 AU 23 AOUT 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 17 AOUT	
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 18 AOUT	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aioli Frites Tomme noire Coupe de glace, chantilly	Potage Fermier Aiguillettes de poulet sauce estragon Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
MERCREDI 19 AOUT	
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 20 AOUT	
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 21 AOUT	
Pâté de campagne Pavé de hoki sauce citron Navets et carottes braisés Gouda Riz au lait maison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Jambon blanc Supérieur Pâtes BIO Carré frais Crème dessert vanille
SAMEDI 22 AOUT	
MENU GREC Salade à la grecque : salade, tomate, concombre, olives noires et feta Moussaka Yaourt à la Grecque Pastèque	Velouté de tomates Cake chèvre poivrons maison Salade verte Chanteneige Corbeille de saison
DIMANCHE 23 AOUT	
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 24 AU 30 AOUT 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 24 AOUT	
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 25 AOUT	
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 26 AOUT	
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 27 AOUT	
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 28 AOUT	
Melon Fideua Emmental Cône de glace vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Crêpe au fromage Salade verte Le Carré Corbeille de saison
SAMEDI 29 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 30 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