



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 27 Juillet 2026 au Vendredi 31 Juillet 2026

Lundi
27-jul
Origine Viande
FRANCE

Asperges Vinaigrette (10)
Saucisse de Toulouse
Boulgour façon Taboulé (1;10)
Biscuit
Banane BIO



Mardi
28-jul
Origine Viande
UE

Salade de Tomates, Pastèque, Concombre et Fromage de Brebis (7)
Steak haché Sauce aux Câpres
Ratatouille
Melon
Faisselle + Sucre (7)



Mercredi
29-jul
Origine Viande
FRANCE

Salade Verte, Maïs et dés de Fromage (7; 10)
Paupiette de Veau aux Champignons (7)
Pâtes BIO (1; 3)
Yaourt à boire
Salade de Fruits



Jeudi
30-jul
Origine Viande
UE

Courgettes Râpées BIO (10)
Hachis Parmentier "Maison" (7)
Fruit
Fromage Blanc et Confiture (7)




Vendredi
31-jul

Rosette "Label Rouge" et Cornichon
Filet de Poisson MSC à l'Estragon (7)
Épinards BIO à la Crème (7)
Gâteau de Semoule (1;7)





LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Le Directeur Adjoint

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

LEGENDE :



Indication géographique Protégée



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100% par nos Cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05



Repas sans Protéines Animales



Poissons issus de la Pêche Durable

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 27 Juillet 2026 au Vendredi 31 Juillet 2026



Lundi 27-juil

Asperges Vinaigrette (10)
Roulé Végétal goût Merguez
Boulgour façon Taboulé (1;10)
Biscuit
Banane BIO



Mardi 28-juil

Salade de Tomates, Pastèque, Concombre et Fromage de Brebis (7)
Steak Végétal
Ratatouille
Melon
Faisselle + Sucre (7)

Mercredi 29-juil

Salade Verte, Maïs et dés de Fromage (7; 10)
Boulettes à la Tomate et Basilic
Pâtes BIO (1; 3)
Yaourt à boire
Salade de Fruits



Judi 30-juil

Courgettes Râpées BIO (10)
Hachis Parmentier aux Lentilles "Maison"
Fruit
Fromage Blanc et Confiture (7)



Vendredi 31-juil

Œufs Durs
Filet de Poisson MSC à l'Estragon (7)
Épinards BIO à la Crème (7)
Compote Gourde
Gâteau de Semoule (1;7)



LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Legende :



Indication
Géographique
Protégée
Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



Association qui participe à la Meilleur Qualité Alimentaire

Produits préparés 100% par nos cuisiniers

Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de la pêche Durable