Menus JUILLET

Semaine 28 du 7 au 13 juillet 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée			Œufs durs, mayonnaise	Pizza 3 fromages	
	Plat principal	Steak haché sauce brune	Gratin de volaille	Quiche Lorraine	Pois chiches sauce aigre douce	Paëlla
	Accompagnement	Boulgour	aux courgettes	Tomates en salade	Carottes persillées	terre et mer
	Fromage / Laitage	Bleu d'Auvergne AOP à la coupe	Yaourt nature BIO			Gouda BIO
	Dessert	Fruit de saison BIO	Gaufre flash	Purée de pommes BIO	Fruit de saison BIO	Crumble fraise framboise

Semaine 29 du 14 au 20 juillet 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée		Melon BIO	Samossas aux légumes		
	Plat principal	Fête	Raviolis BIO	Poisson pané plein filet, Citron	Jambon blanc Supérieur	Courgette farcie
	Accompagnement	Nationale	aux légumes	Chou fleur béchamel	Purée	Semoule
	Fromage / Laitage				Bûchette vache chèvre à la coupe	Saint Paulin BIO
	Dessert		Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Paris Brest

Semaine 30 du 21 au 27 juillet 2025

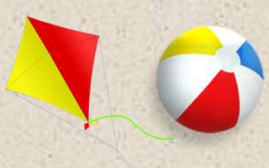
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Gaspacho	Feuilleté au fromage	Rillettes de thon et pain de mie		
	Plat principal	Carbonara	Dos de colin sauce crevettes	Colombo de poulet	Omelette	Croq veggie
	Accompagnement	Pâtes BIO + Emmental râpé	Tomate en persillade	Riz pilaf	Purée de courgettes	Ratatouille
	Fromage / Laitage				Mimolette à la coupe	Carré frais BIO
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Yaourt aux fruits BIO	Mousse au chocolat BIO	Tarte au citron

Semaine 31 du 28 juillet au 3 août 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Tarte 3 fromages			Salade verte	
	Plat principal	Pilons de poulet rôtis	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine	Brandade	Lasagnes	Calamars à la romaine, citron
	Accompagnement	Petits pois au jus	Semoule	de poisson maison	bolognaise	Haricots verts persillés
	Fromage / Laitage	Fromage blanc BIO	Camembert à la coupe	Saint Morêt		Gouda BIO
	Dessert		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée pomme abricot BIO	Fruit de saison

Viande Française ou UE — Produit en Occitanie — Fait maison — Agriculture Biologique — Lait collecté et transformé en France — Aide UE à destination des écoles

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus AOÛT

Semaine 32 du 4 au 10 août 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Betteraves BIO vinaigrette		Lentilles en salade (poivrons, maïs)		Melon BIO
	Plat principal	Cœur de merlu façon bouillabaisse	Saucisse Paysanne	Crousti fromage	Escalope viennoise	Boules de bœuf BIO au jus
	Accompagnement	Pâtes BIO + Emmental râpé	Pêle mêle Provençal	Gratin de légumes du marché	Ratatouille	Pommes dauphine
	Fromage / Laitage		Kiri BIO	Liégeois chocolat BIO	Tomme noire à la coupe	
	Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger		Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat

Semaine 33 du 11 au 17 août 2025

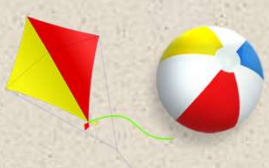
		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	Taboulé	Pastèque BIO		Concombres en salade	
	Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce au thym	Rougail de lentilles	Poisson meunière	Pâtes BIO + Emmental râpé	Assomption
	Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Purée	à la bolognaise	
	Fromage / Laitage	Yaourt à la vanille BIO		Saint Nectaire AOP à la coupe		
	Dessert		Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	

Semaine 34 du 18 au 24 août 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée			Œufs durs, mayonnaise	Pizza 3 fromages	
	Plat principal	Pavé de hoki sauce estragon	Gratin de volaille	Samossas aux légumes	Poulet sauce aigre douce	Boules d'agneau sauce aux olives
	Accompagnement	Boulgour	aux courgettes	Tomates en salade	Carottes persillées	Pommes rissolées
	Fromage / Laitage	Bleu d'Auvergne AOP à la coupe	Yaourt nature BIO			Gouda BIO
	Dessert	Fruit de saison BIO	Pompon cœur cacao	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison

Semaine 35 du 25 au 31 août 2025

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée		Melon BIO			
	Plat principal	Cordon bleu	Steak haché à l'italienne	Poisson pané plein filet, Citron	Tortilla	Courgette farcie
	Accompagnement	Pâtes BIO	Polenta crémeuse	Chou fleur béchamel	Petits pois au jus	Semoule
	Fromage / Laitage	Camembert à la coupe		Chanteneige BIO	Tomme grise à la coupe	Saint Paulin BIO
	Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat

Viande Française ou UE — Produit en Occitanie — Fait maison — Agriculture Biologique — Lait collecté et transformé en France — Aide UE à destination des écoles

« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».