





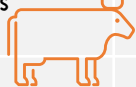























# La FAUNE

Semaine du 06 au 10 juillet 2026

	Lundi 06 juillet	Mardi 07 juillet	Mercredi 08 juillet	Jeudi 09 juillet	Vendredi 10 juillet
Entrée	Taboulé aux herbes 				Betterave vinaigrette 
Plat	<i>Gallus gallus domesticus</i> à la crème 	 <i>Ova fricata</i> pommes de terre & fromage	 <i>Bos taurus</i> aux oignons 	 <i>Piscis cum citreo</i> 	Assiette <i>Alae Pulli</i> 
Garniture	Courgettes sautées 	Salade verte 	Pâtes nature 	Riz aux petits légumes 	Frites
Fromage	 	<i>Végétarien</i> Fromage 	Fromage	Fromage	
Dessert	Compote  	Tarte  banane chocolat	Salade  de fruits	Fruit	Glace
Goûter	Pain Fromage Fruit  	Cake au citron  Lait Fruit 	Pain Confiture yaourt aromatisé	Gâteau maison  Compote Yaourt sucré	Biscuit Fruit Yaourt sucré

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison





















73% fait maison  
cette semaine



# La FLORE

Semaine du 13 au 17 juillet 2026

	Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Entrée	Cervelas & cornichon		Salade Marco Polo 	lycopersicum vinaigrette 	carotae raspae 
Plat	Blanquette de poissons 		Caponata & boulette d'agneau 	Poulet rôti 	Pizza tomate Courgette & mozzarella 
Garniture	Meli-Melo Cerealia varia 	FERIE 	lycopersica et cucurbita 	tubera solanum fricta 	Lactuca sativa 
Fromage					Végétarien 
Dessert	Fruit 		Marbré 	Yaourt aux fruits	Crème vanille 
Goûter	Biscuit Fromage blanc Compote		Pain Fromage Fruit	Flan chocolat Fruit Sirop à l'eau 	Pain Confiture Lait 

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison



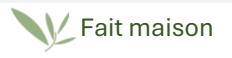
# L'ARCHEOLOGIE

Semaine du 20 au 24 juillet 2026

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Entrée	Melon 	Tzatziki de concombres 	Courgettes râpées 		Assiette américaine Crudités 
Plat	kesksu, keskesu, kusksi au poulet 	Hörnchen au fromage 	Gratin Aztèques 	Porc du Bhārat Gaṇarājya 	Khao Kai Rat Sos Kaeng Kari 
Garniture	Semoule	Salade verte  <i>Végétarien</i>	(Bœuf, riz, tomate & fromage)	Haricots beurre	(Riz, poulet pané sauce mayonnaise curry)
Fromage			 Yaourt	Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Panna cotta aux fruits 		Smoothie aux fruits rouges 	Glace 
Goûter	Pain Fromage Compote 	Cake au citron  Yaourt aromatisé Fruit	Mini pain au chocolat Yaourt sucré Fruit	Tarte aux pommes Lait au sirop 	Biscuit Compote Petit Suisse

d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# L'ARCHEOLOGIE

Semaine du 27 au 31 juillet 2026

	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail		Coleslaw	Tabbūle kisir libanais	Pastèque
Plat	Tempura de poisson & citron	Rôti de dinde	Tomate farcie	Tajine de Bœuf aux olives	Pasta Sugo all'arrabbiata
Garniture	Petits pois & carottes	Haricots verts	Oryza sativa	Courgettes aux herbes	Tomate, ail, paprika & gruyère râpé
Fromage		Fromage			Végétarien
Dessert	Jben confiture	Salade de fruits	Liégeois vanille	Fruit	Tiramisu Spéculoos
Goûter	Crêpe au sucre Yaourt Fruit	Biscuit Petit-Suisse Fruit	Gâteau maison Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Marbré Yaourt nature Sirop

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.






Fait maison



# Les FONDS MARINS

Semaine du 03 au 07 août 2026

	Lundi 03 août	Mardi 04 août	Mercredi 05 août	Jeudi 06 août	Vendredi 07 août
Entrée	Radis beurre ½ sel	Tranche de « <b>monstre marin</b> » & cornichon 		Salade mexicaine 	Rillettes de thon au fromage frais 
Plat	« <b>Anguille</b> » rose	<b>Pain de poisson</b> aux légumes Sauce tomate basilic 	Tatin de courgette, chèvre & miel 	Wrap d' <b>hippocampe</b> 	Lasagnes de <b>kraken</b> 
Garniture	Frites & ketchup & Mayo 	Salade verte aux croûtons 	Salade de quinoa aux petits légumes 	(Salade verte, crudités, sauce blanche) 	Salade 
Fromage			Petit Suisse <b>Végétarien</b>		
Dessert	 Fruit	Tarte au citron 	 Compote	Tarte fine aux pêches 	Fruit
Goûter	Biscuit Compote Lait	Flan vanille  Fruit Sirop	Pain Fromage Fruit	Moelleux au chocolat Fromage blanc Jus de Fruit	Biscuit Fruit Yaourt sucré

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.






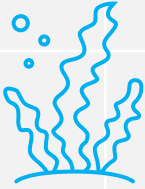


 Fait maison



# Les FONDS MARINS


Semaine du 10 au 14 août 2026

	Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Entrée	Céleri vinaigrette ciboulette 	« Anémone » mozzarella basilic			Melon
Plat	Poisson à la Bretonne (Sauce crème & moules)	Rôti de dinde mayonnaise	Club Iles sandwich (œuf, tomate, salade & emmental)	Emincé de « Requin à cornes » à la Thaï	Pizza jambon fromage champignons
Garniture	« Algues Blanches »	Pommes sautées	Chips <i>Végétarien</i>	Poêlée « d'Algues du jardin » 	Varech 
Fromage			Fromage	Petit-Suisse	
Dessert	Fruit	Roulé à la confiture 	Eclair au chocolat	Salade de fruits de Mer	Iceberg
Goûter	Pain Fromage Compote 	Biscuit Crème vanille Fruit	Cake aux fruits Compote Fromage blanc	Riz au lait Fruit Sirop	Biscotte Beurre & confiture Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison



62%  
cette semaine  
fait maison



# La CHIMIE

Semaine du 17 au 21 août 2026

	Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Entrée			Salade de riz & tomates		Assiette froide Salade de tomates
Plat	Emmental de poulet sauce blanche	Poisson pané sauce tartare	Tortilla poivrons & pommes de terre	Riz à l'espagnol	Poulet rôti
Garniture	Frites ketchup & Mayo	Petits pois	Salade verte	(poivrons, tomates, chorizo & dés de jambon)	Salade de pâtes au parmesan
Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien		Fromage
Dessert	Fruit	Compote	Clafoutis à la cerise	Glace	Flan pâtissier
Goûter	Biscuit Fromage blanc Fruit	Semoule au lait Sirop Fruit	Pastèque Pain Fromage	Biscuit Yaourt Fruit	Gâteau au chocolat Sirop Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison




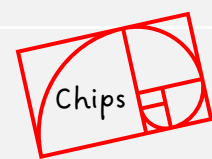

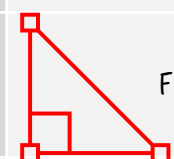



70%  
cette semaine  
fait maison



# Les SCIENCES

Semaine du 24 au 28 août 2026

	Lundi 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
Entrée	Crudités à la crème citron & ciboulette	Pâtisserie		Ouf mayonnaise	
Plat	Saucisse & merguez	Lasagnes de poisson aux épinards & mozzarella	Wrap de bœuf, haricot rouge, maïs & fromage	Keftables, courgettes & fêta sauce fromage blanc ciboulette	Sandwich jambon crudités
Garniture	Semoule épicée 		Salade verte	Salade verte & croûtons	 Chips
Fromage			Petit Suisse	Végétarien 	Fromage
Dessert	 Fruit	Chou à la crème	 Fruit	Glace	Croûtons
Goûter	Gâteau aux fruits rouges Fruit Lait	Biscuit Yaourt Fruit	Pain au lait & chocolat Compote	Pain Fromage Fruit	Pain Beurre & confiture Salade de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison