

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Aiguillettes de volaille à la crème	Tortilla pommes de terre & fromage	Bœuf aux oignons	Poisson sauce citron	Assiette lamelles de poulet
Garniture	Courgettes sautées	Salade verte	Pâtes nature	Riz aux petits légumes	Frites
Fromage		Végétarien 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

73%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Tomate vinaigrette	Carottes râpées
Plat	Blanquette de poissons		Caponata & boulette d'agneau	Poulet rôti	Pizza tomate Courgette & mozzarella
Garniture	Méli mélo de céréales	FERIE	(Ratatouille sicilienne)	Frites	Salade
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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

57%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Couscous au poulet	Croissant au fromage	Gratin mexicain	Porc au curry	Tasty Crousty
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.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

53%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Taboulé libanais	Pastèque
Plat	Poisson pané citron	Rôti de dinde	Tomate farcie	Tajine de bœuf aux olives	Pâtes à l'Arabiata
Garniture	Petits pois & carottes	Haricots verts	Riz	Courgettes aux herbes	Tomate, ail, paprika & gruyère râpé
Fromage		Fromage			Végétarien
Dessert	Fromage blanc 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

58%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Mortadelle & cornichon		Salade mexicaine	Rillettes de thon au fromage frais
Plat	Saucisse	Pain de poisson aux légumes Sauce tomate basilic	Tatin de courgette, chèvre & miel	Wrap au poulet	Lasagnes de bœuf
Garniture	Frites & ketchup & Mayo	Salade verte aux croûtons	Salade de quinoa aux petits légumes	(Salade verte, crudités, sauce blanche)	Salade
Fromage			Petit Suisse Végétarien		
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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

63%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Tomates mozzarella basilic			Melon
Plat	Poisson à la Bretonne (Sauce crème & moules)	Rôti de dinde mayonnaise	Club sandwich (œuf, tomate, salade & emmental)	Emincé de bœuf à la Thaï	Pizza jambon fromage champignons
Garniture	Tagliatelles	Pommes sautées	Chips	Poêlée de légumes	Salade
Fromage			Végétarien Fromage	Petit-Suisse	
Dessert	Fruit	Roulé à la confiture	Eclair au chocolat	Salade de fruits	Glace
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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

62%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Emincé 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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
fait  
maison  
cette semaine



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	Pastèque		Œuf mayonnaise	
Plat	Saucisse & merguez	Lasagnes de poisson aux épinards & mozzarella	Wrap de bœuf, haricot rouge, maïs & fromage	Cake tomates, 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	Clafoutis
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