



Juillet

Lundi 7

Tomates, maïs,
concombre

Steak haché
Pommes dauphine

Yaourt

Mardi 8

Feuilleté au
fromage

Filet de poulet
mariné

Haricots verts à l'ail

Fruit

Mercredi 9

Pique-nique

Jeudi 10



Carottes râpées

Spaghettis
napolitaine

Fromage râpé

Cocktail de fruits

Vendredi 11

Betteraves
vinaigrette

Poisson du jour
Sauce hollandaise

Riz aux petits
légumes

Fromage blanc

Lundi 14

Férié

Mardi 15



Concombre
vinaigrette

Quiche au
fromage

Salade

Liegeois au
chocolat

Mercredi 16

Pique-nique

Jeudi 17

Melon jaune

Gratin de poisson
aux petits
légumes

Beignets aux
framboises

Vendredi 18

Asperges
vinaigrette

Cordons bleus
Coquillettes au
beurre

Fruit



Juillet

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 21 

Betteraves et feta

Chili sin carne

Riz

Fruit

Mardi 22

Coleslaw

Poitrine de porc marinée

Pommes de terre rôties

Yaourt

Mercredi 23

Pique-nique

Jeudi 24

Pâtes au thon

Bœuf à la provençale

Ratatouille

Smoothie

Vendredi 25

Tomates mozzarella

Poisson meunière

Riz et Brocolis

Compote

Lundi 28

Melon

Buffet de wrap

Fromage blanc, Mikado

Mardi 29

Macédoine

Croque-Monsieur

Mâche

Fruit

Mercredi 30

Pique-nique

Jeudi 31 

Concombre au fromage blanc

Gratin de pâtes au fromage

Salade verte

Fruits au sirop

Vendredi 1

Carottes râpées

Rôti de porc

Frites

Flan nappé au caramel



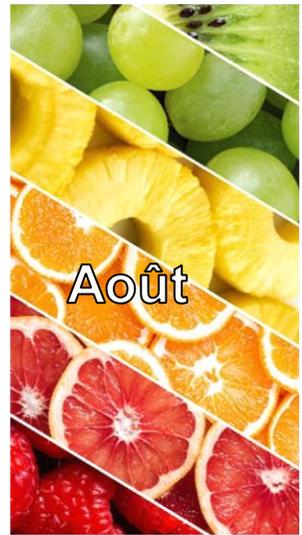
Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Août

Lundi 4

Fermé

Mardi 5

Fermé

Mercredi 6

Fermé

Jeudi 7

Fermé

Vendredi 8

Fermé

Lundi 11

**Haricots rouges,
ananas, maïs**

Paupiettes de veau

Petits pois carottes

Fruit

Mardi 12

Pastèque

Jambon braisé

**Pommes de terre
rôties**

**Yaourt BIO à la
vanille**

Mercredi 13

Pique-nique

Jeudi 14

Gaspacho

**Sauté de porc au
paprika**

**Duo de blé et
carottes**

**Petits suisses aux
fruits**

Vendredi 15

Férié



Août

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 18

**Buffet froid
(crudités, salades
composées, viande
froide, chips)**

**Buffet de fromage
et desserts (salade
de fruit, fromage
blanc, compote)**

Mardi 19

Radis beurre

**Sauté de porc à la
tomate**

**Haricots verts à
l'ail**

Crème dessert

Mercredi 20

Pique-nique

Jeudi 21

Tomates, feta

**Poisson au beurre
blanc**

**Boulgour,
brocolis**

**Moelleux aux
pommes**

Vendredi 22

Pastèque

**Paupiette de
dinde**

Purée de légumes

**Petits suisses aux
fruits**

Lundi 25

Salade niçoise

Chipolatas

Purée de courgette

**Yaourt BIO à la
vanille**

Mardi 26

Melon

**Haut de cuisse de
poulet**

Pâtes au fromage

Compote

Mercredi 27

Pique-nique

Jeudi 28

Carottes râpées

**Dos de colin à la
tomate**

Riz

Flan nappé caramel

Vendredi 29

**REPAS DE FIN DE
VACANCES**



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.