

Semaine du 29 juin au 05 juillet 2026



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 29 juin	<p>COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE</p> <p>COLIN SAUCE AUREORE</p> <p>RIZ BIO / CAROTTES</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL</p> <p>QUICHE AU FROMAGE (MENSUS B ET C)</p> <p>CAROTTES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	Potage du jour
mardi 30 juin	<p>MELON</p> <p>JAMBON BLANC ISSU DU LR</p> <p>BROCOLIS / POMME DE TERRE</p> <p>YAOURT BIO + SUCRE</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>GUACAMOLE</p> <p>BOULETTE DE BOEUF</p> <p>BROCOLIS</p> <p>BRIE</p> <p>ORANGE BIO</p>	Potage du jour
mercredi 1 juil.	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>MINI RICOTTA EPINARDS SAUCE TOMATE ET EMMENTAL BI</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES</p> <p>PECHE BIO</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>PIÉMONTAISE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE</p> <p>MOUSSE CAFÉ</p>	Potage du jour
jeudi 2 juil.	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ESTRAGON</p> <p>MERGUEZ GRILLÉE</p> <p>SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>BUCHETTE DE CHÈVRE</p> <p>GATEAU DU CHEF AU CHOCOLAT</p>		Potage du jour
vendredi 3 juil.	<p>LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES</p> <p>COURGETTE À LA TOMATE / COEUR DE BLÉ</p> <p>EDAM BIO</p> <p>LIÉGEOIS CAFÉ</p>	<p>BROCOLIS CURRY (MAYONNAISE)</p> <p>COURGETTES FARCIES</p> <p>COEUR DE BLE</p> <p>YAOURT BIO + SUCRE</p> <p>NECTARINE BIO</p>	Potage du jour
samedi 4 juil.	<p>TABOULÉ AU CITRON (SEMOULE BIO)</p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p>POMME NOISETTE / HARICOT BEURRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL & CORNICHON</p> <p>OMELETTE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>POMME BIO</p>	Potage du jour
dimanche 5 juil.	<p>CHOU FLEUR CE2 SAUCE COCKTAIL</p> <p>BOULETTE DE VEAU SAUCE MILANAISE</p> <p>PENNES BIO / POELEE DE LEGUMES DU SOLEIL</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES</p>		Potage du jour

sourireux

épice

équilibre