

MENU NORMAL MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 20 AU 26 JUILLET 2026

20-juil	21-juil	22-juil	23-juil	24-juil	25-juil	26-juil
Salade napolitaine	Salade Tomate Mozzarella	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Radis beurre	Taboulé	Pâté de foie
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce madère	Moqueca de poisson	Œufs durs	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Riz pilaf	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes râpées vinaigrette	***
Tomme blanche	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Laitage	Tomme grise a la coupe	Crème dessert vanille
Fruit	Gaufre liégeoise	Moelleux au chocolat	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 27 juillet au 02 aout 2026

27-juil	28-juil	29-juil	30-juil	31-juil	01-août	02-août
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre vinaigrette	Friand au fromage
Cordon bleu	Raviolis au bœuf	Pané fromager	Haut de cuisse de poulet roti froid	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Melsat poele
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Macédoine mayonnaise	Trio de légumes a la méridionales	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Camembert	Tome blanche	Laitage	Gouda	Yaourt arôme	Pointe de brie à la coupe	Flan caramel
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	Eclair café

Menus du 03 au 09 aout 2026

03-août	04-août	05-août	06-août	07-août	08-août	09-août
Taboulé	Pizza au fromage	Pâté de campagne	Salade de radis concombre	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre jurassienne	Paté de tête
Paupiette de veau sauce champêtre	Escalope viennoise	Steak haché sauce au bleu	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Saucisse	Coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Rosties de legumes	***	Haricot vert	Riz
Coulommier a la coupe	Fromage blanc arôme	Mimolette	Flan nappé caramel	Laitage	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

Menus du 10 au 16 aout 2026

10-août	11-août	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Crepes au fromage	Salade de pâtes	Salade grecque (concombre, feta AOP)	Salade avocat Cœur de palmier maïs	Salade tomate mozzarella	Mousse de canard	Cervelas
Escalope de dinde sauce champignons	Cordon bleu	Boudin à l'oignon	Sauté de poulet sauce pruneaux	Bâtonnets de poisson pané	Sauté de porc madère	Haut de cuisse roti
Brunoise	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Duo de courgettes et carottes	Poêlée pomme de terre et haricots verts	Frites
Flan nappé caramel	Gouda	Carré frais	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Cantal AOP	Edam
Fruit	Mousse chocolat	Compote abricot	Cocktail de fruits sirop	Fruit	Eclair vanille	Gâteau basque

MENUS DIABETIQUE MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 20 AU 26 JUILLET 2026

20-juil	21-juil	22-juil	23-juil	24-juil	25-juil	26-juil
Salade napolitaine	Salade Tomate Mozzarella	Betterave vinaigrette	Thon mayonnaise	Radis beurre	Taboulé	Pâté de foie
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet à la moutarde	Sauce à la carbonara	Quenelles de volaille sauce mère	Moqueca de poisson	Œufs durs	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Riz pilaf	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes râpées vinaigrette	***
***	Epinards à la crème	Navets poêlés	Purée	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt édulcoré	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise a la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Entremet s/sucre	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 27 juillet au 02 aout 2026

27-juil	28-juil	29-juil	30-juil	31-juil	01-août	02-août
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Saucisson à l'ail	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre vinaigrette	Friand au fromage
Cordon bleu	Raviolis au bœuf	Pané fromager	Haut de cuisse de poulet roti froid	Poisson meunière	Echines de porc sauce moutarde	Melsat poele
Haricot beurre	***	Brunoise de légumes	Macédoine mayonnaise	Trio de légumes a la méridionales	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Polenta	Fenouil braisé	Riz	***	***	Haricot vert	Poêlée salsifis carottes
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt édulcoré	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Entremet s/sucre	Pêche au naturel	Fruit	Purée de pomme	Eclair café

Menus du 03 au 09 aout 2026

03-août	04-août	05-août	06-août	07-août	08-août	09-août
Taboulé	Pizza au fromage	Pâté de campagne	Salade de radis concombre	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre jurassienne	Paté de tête
Paupiette de veau sauce champêtre	Escalope viennoise	Steak haché sauce au bleu	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Saucisse	Coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Rosties de legumes	***	Haricot vert	Riz
***	***	Poêlée poivrons champignons	Fenouil	Courgettes persillées	***	Fondue de poireaux
Coulommier a la coupe	Fromage blanc nature	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt édulcoré
Fruit	Cake sans sucre	Entremet s/sucre vanille	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

Menus du 10 au 16 aout 2026

10-août	11-août	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Crepes au fromage	Salade de pâtes	Salade grecque	Salade avocat Cœur de palmier maïs	Salade tomate mozzarella	Mousse de canard	Cervelas
Escalope de dinde sauce champignons	Escalope viennoise	Boudin à l'oignon	Sauté de poulet au jus	Bâtonnets de poisson pané	Sauté de porc madère	Haut de cuisse roti
Brunoise	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Duo courgettes carottes	Poêlée pomme de terre et haricots verts	Frites
***	***	Navets poêlés	Cordiale de légumes	Riz	***	Fondue de poireaux
Petit suisse nature	Gouda	Carré frais	Yaourt édulcoré aux fruits	Petit suisse nature	Cantal AOP	Edam
Fruit	Pêche au naturel	Purée pomme abricot bio	Purée pomme banane	Fruit	Eclair vanille	Gâteau basque

MENUS DIABETIQUE SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 20 AU 26 JUILLET 2026

20-juil	21-juil	22-juil	23-juil	24-juil	25-juil	26-juil
Salade napolitaine	Salade Tomate Mozzarella	Betterave vinaigrette	Thon vinaigrette	Radis beurre	Taboulé	Jambon blanc
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Escalope de dinde sauce mère	Moqueca de poisson	Œufs durs	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards / ***	Riz pilaf / Epinards à la crème	Spaghettis / Navets poêlés	Choux fleur persillé / purée	Pommes vapeur / courgettes persillées	Carottes râpées vinaigrette / ***	*** / fondue de poireaux
Tomme blanche	Yaourt édulcoré	Petit suisse nature	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Pêche au naturel	Entremet s/sucre	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 27 juillet au 02 aout 2026

27-juil	28-juil	29-juil	30-juil	31-juil	01-août	02-août
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Jambon blanc	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre vinaigrette	Betterave vinaigrette
Pilon de poulet grillé	Sauté de bœuf sauce crème	Omelette	Haut de cuisse de poulet roti froid	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de porc au jus
Haricot beurre / polenta	Purée / fenouil braisé	Brunoise de légumes / Riz	Macédoine vinaigrette / ***	Trio de légumes à la méridionales / ***	Coquillettes / haricot vert	Pomme de terre parisienne/ poêlée salsifis carottes
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt édulcoré	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature
Fruit	Purée pomme	Entremet s/sucre	Pêche au naturel	Fruit	Purée de pomme	Eclair café

Menus du 03 au 09 aout 2026

03-août	04-août	05-août	06-août	07-août	08-août	09-août
Taboulé	Salade de pâtes vinaigrette	Thon vinaigrette	Salade de radis concombre	Betterave vinaigrette	Salade de Pomme de terre nature	Jambon beurre
Rôti de veau sauce champêtre	Escalope de dinde au curry	Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Sauté de porc au jus	Aiguillettes de poulet sauce coq au vin
Brocolis persillés / ***	Carottes vichy / ***	Farfalles / poêlée poivrons champignons	Gnocchis / fenouil	*** / courgettes persillées	Haricot vert / ***	Riz / fondue de poireaux
Coulommier à la coupe	Fromage blanc nature	Mimolette	petit suisse nature	Yaourt nature	Saint nectaire	Yaourt édulcoré
Fruit	Cake sans sucre	Entremet s/sucre vanille	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

Menus du 10 au 16 aout 2026

10-août	11-août	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Salade de pomme de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade avocat Cœur de palmier maïs	Salade tomate mozzarella	Jambon beurre	Œuf dur
Escalope de dinde sauce champignons	Pilon de poulet rôti	Jambon blanc	Sauté de poulet au jus	Poisson sauce tandoori	Sauté de porc mère	Haut de cuisse roti
Brunoise/ ***	Haricots beurres persillés / ***	Purée de pomme de terre / navets poêlés	Gnocchis/ Cordiale de légumes	Duo courgettes carottes / Riz	Poêlée pomme de terre et haricots verts / ***	Frites / fondue de poireaux
Petit suisse nature	Gouda	Carré frais	Yaourt édulcoré aux fruits	Petit suisse aux fruits	Cantal AOP	Edam
Fruit	Pêche au naturel	Purée pomme abricot bio	Purée pomme banane	Fruit	Eclair vanille	Gâteau basque

MENUS SANS SEL - MIDI - TEMPS DE CHAUFFE AU MICRO ONDE : MAXIMUM 1 MINUTE 30

Menu du 20 AU 26 JUILLET 2026

20-juil	21-juil	22-juil	23-juil	24-juil	25-juil	26-juil
Salade napolitaine	Salade Tomate Mozzarella	Betterave vinaigrette	Thon vinaigrette	Radis beurre	Taboulé	Jambon blanc
Sauté de bœuf à la tomate	Aiguillette de poulet au jus	Jambon blanc	Escalope de dinde sauce mère	Moqueca de poisson	Œufs durs	Paëlla au poulet
Mélange de légumes campagnards	Riz pilaf	Spaghettis	Choux fleur persillé	Pommes vapeur	Carottes râpées vinaigrette	***
Tomme blanche	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Tartare nature	Mimolette	Tomme grise à la coupe	Crème dessert vanille
FRUIT	Gaufre liégeoise	Moelleux au chocolat	Fruit	Purée de pommes	Fruit	Tarte normande

Menus du 27 juillet au 02 aout 2026

27-juil	28-juil	29-juil	30-juil	31-juil	01-août	02-août
Carottes râpées vinaigrette	Salade trois couleurs	Jambon blanc	Salade de pomme de terre au thon	Salade de riz mexicaine	Concombre vinaigrette	Betterave vinaigrette
Pilon de poulet grillé	Sauté de bœuf sauce crème	Omelette	Haut de cuisse de poulet roti froid	Colin court bouillon	Echines de porc au jus	Sauté de porc au jus
Haricot beurre	Purée	Brunoise de légumes	Macédoine vinaigrette	Trio de légumes à la méridionales	Coquillettes	Pomme de terre parisienne
Camembert	Tome blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Yaourt arôme	Pointe de brie à la coupe	Flan caramel
Fruit	Purée pomme	Tarte flan	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	Eclair café

Menus du 03 au 09 aout 2026

03-août	04-août	05-août	06-août	07-août	08-août	09-août
Taboulé	Salade de pâtes vinaigrette	Thon vinaigrette	Salade de radis concombre	Betterave vinaigrette	Salade de Pomme de terre nature	Jambon beurre
Rôti de veau sauce champêtre	Escalope de dinde au curry	Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Brandade de poisson	Sauté de porc au jus	Aiguillettes de poulet sauce coq au vin
Brocolis persillés	Carottes vichy	Farfalles	Gnocchis	***	Haricot vert	Riz
Coulommier à la coupe	Fromage blanc arôme	Mimolette	Flan nappé caramel	Laitage	Saint nectaire	Crème dessert vanille
Fruit	Muffin chocolat pépites chocolat	Tarte aux pommes	Purée pomme	Fruit	Fruit	Gateau pomme noix

Menus du 10 au 16 aout 2026

10-août	11-août	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Salade de pomme de terre	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Salade avocat Cœur de palmier maïs	Salade tomate mozzarella	Jambon beurre	Œuf dur
Escalope de dinde sauce champignons	Pilon de poulet rôti	Jambon blanc	Sauté de poulet au jus	Poisson sauce tandoori	Sauté de porc mère	Haut de cuisse roti
Brunoise	Haricots beurres persillés	Purée de pomme de terre	Gnocchis	Duo courgettes carottes	Poêlée pomme de terre et haricots verts	Frites
Flan nappé caramel	Gouda	Carré frais	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Cantal AOP	Edam
Fruit	Mousse chocolat	Compote abricot	Cocktail de fruits sirop	Fruit	Eclair vanille	Gâteau basque