









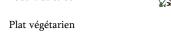


Le fruit et le légume du mois: Le Melon et l'Aubergine

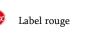
Salade de países (Pátes, poivron, concombre, tomate) Taboulé Melon Carottes rápées Bio au citron Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade de haricots verts Salade brésilienne (salade, mais, radis) Salade de haricots verts Salade de haricots ve	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU	VENDREDI
Filet de poulet au jus Nuggets de poisson Sauté de boeuf sauce madère Filet de poulet au jus Nuggets de poisson Sauté de boeuf sauce madère Sauté de boeuf sauce madère Tortellonis Bio à la provençale + sauce à part Gratin de brocolis Bio et	(Pâtes, poivron, concombre, tomate)	<u> </u>	▲	chef	Betteraves Bio vinaigrette
Filet de poulet au jus Nuggets de poisson Sauté de boeuf sauce madère Tortellonis Bio à la provençale + sauce à part Courgettes Bio persillées et et Blé Bio Camembert Bio Camembert Bio Pèche Abricot Glace esquimeau Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Nectarine Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit louis Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Nectarine Banane Nectarine Baguette & beurre Permage blanc aromatisé Petit suisse aromatisé Yaourt sucré Lait nature Pomme Compote Banane Pèche Abricot	Taboulé	Melon 🥚 🏉	Carottes râpées Bio au citron		Salade de haricots verts Bio
Poèlée de légumes Bio et et et Blé Bio Purée de pommes de terre Bio Purée de pommes de terre Bio Riz Bio Camembert Bio Yaourt Bio quart de lait Péche Abricot Glace esquimeau Crèpe Bio sucrée Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Nectarine Baguette aux céréales Petit louis Fromage blanc aromatisé Pomme Compote Banane Pêche Gratin de brocolis Bi et et Ett suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Brioche Céréales Yaourt sucré Lait nature Abricot Abricot Banane			,	Tortellonis Bio à la provençale + sauce à	Filet de colin sauce crème
Blé Bio Purée de pommes de terre Bio Riz Bio Boulgour Bio Camembert Bio Yaourt Bio quart de lait Petit moulé ail et fines herbes Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Madame Loik Banane Nectarine Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Nectarine Baguette aux céréales Petit suisse aromatisé Petit louis Fromage blanc aromatisé Pomme Compote Banane Pêche Abricot	Poêlée de légumes Bio	Ratatouille Bio	Courgettes Bio persillées	part	Gratin de brocolis Bio
Camembert Bio Yaourt Bio quart de lait Petit moulé ail et fines herbes Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Madame Loïk Abricot Glace esquimeau Crêpe Bio sucrée Nectarine Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Nectarine Baguette aux céréales Petit suisse aromatisé Nectarine Abricot Baguette & beurre Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Nectarine Abricot Abricot Abricot Baguette & beurre Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit louis Promage blanc aromatisé Peche Abricot	et	et et	et et		et
Emmental Bio Yaourt Bio quart de lait Petit moulé ail et fines herbes Petit suisse sucré Madame Loïk Banane Nectarine Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Petit louis Petit noulé ail et fines herbes Petit suisse sucré Requette & beurre Petit suisse aromatisé Petit louis Petit louis Pomme Compote Banane Pêche Abricot	Blé Bio	Purée de pommes de terre Bio	Riz Bio		Boulgour Bio
Emmental Bio Petit moulé ail et fines herbes Petit suisse sucré Madame Loïk Glace esquimeau Crêpe Bio sucrée Nectarine Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Petit louis Petit moulé ail et fines herbes Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé Petit suisse aromatisé Pomme Compote Banane Petit moulé ail et fines herbes Petit suisse sucré Petit suisse sucrée Petit suisse sucrée Petit suisse aromatisé Petit louis Promage blanc aromatisé Pêche Abricot	Camembert Bio	Yaourt Bio quart de lait	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Brie
Pêche Abricot Glace esquimeau Crêpe Bio sucrée Nectarine Marbré chocolat Baguette aux céréales Baguette & beurre Brioche Céréales Petit suisse aromatisé Petit louis Fromage blanc aromatisé Yaourt sucré Lait nature Pomme Compote Banane Pêche Abricot	Emmental Bio	ruoure 210 quare de lait	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Madame Loïk
Marbré chocolat Baguette aux céréales Baguette & beurre Brioche Céréales Petit suisse aromatisé Petit louis Fromage blanc aromatisé Yaourt sucré Lait nature Pomme Compote Banane Pêche Abricot	Pêche	Abricot 🍊 🥭	Glace esquimeau	Crêpe Bio sucrée	💪 🥒 Banane 💄
Petit suisse aromatisé Petit louis Fromage blanc aromatisé Yaourt sucré Lait nature Pomme Compote Banane Pêche Abricot					Nectarine 🍐 🦥
Pomme Compote Banane Pêche Abricot	Marbré chocolat	Baguette aux céréales	Baguette & beurre	Brioche	Céréales
	Petit suisse aromatisé	Petit louis	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Lait nature
Le pain qui eccempagne chaque rence est issu de l'agriculture hiclorique	Pomme	Compote	Banane	Pêche	Abricot
Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.		Le pain qui a	accompagne chaque repas est issu de l'agric	ulture biologique.	
	Ø .00	₹ ` ∧			



Produit de saison









Viande bovine française



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Produit local Région ultrapériphérique

Pêche responsable



Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Recette du chef



Appellation Origine Contrôlée

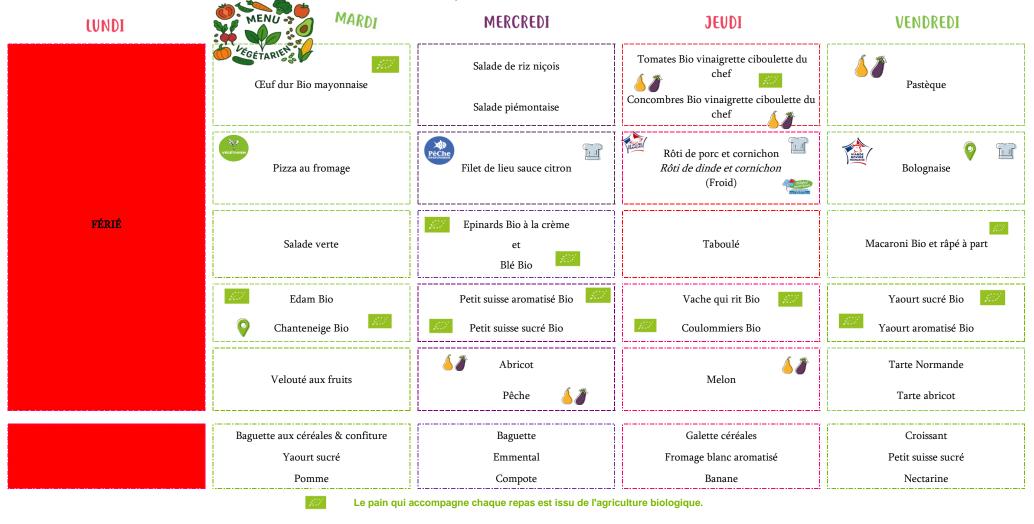








Le fruit et le légume du mois: Le Melon et l'Aubergine



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Plat végétarien



Œufs Plein Air

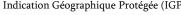




Indication Géographique Protégée (IGP)

Viande bovine française







Bleu Blanc Cœur

Recette du chef



Région ultrapériphérique

Pêche responsable

Produit local



Appellation Origine Protégée



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français





Appellation Origine Contrôlée









SEMAINE DU 21 AU 25 JUILLET 2025

Le fruit et le légume du mois: Le Melon et l'Aubergine

	Le Welon et	·l'Aubergine		000
LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bio et maïs	Concombre Bio bulgare	Taboulé	Salade arc en ciel Bio	≜ 3
Carottes râpées Bio vinaigrette	Betterave Bio vinaigrette	Salade de perles	Salade coleslaw Bio	Pastèque
Cordon bleu	Gratin de coquillettes au jambon	Quiche aux légumes	Rôti de dinde sauce grand-mère	Filet de saumon sauce curry
Ratatouille et Pommes vapeur persillées	Gratin de coquillettes à la volaille	Salade verte Bio	Aubergines grillées à la provençale et Riz	Courgettes Bio au gratin et Semoule Bio et sauce à part
Croc lait	Petit suisse aromatisé Bio	Camembert Bio	Yaourt Bio sucré	Edam Bio
Tomme blanche	Petit suisse sucré Bio	Gouda Bio	Yaourt Bio aromatisé	Vache qui rit Bio
Clafoutis Bio aux cerises du chef	Melon	Banane 😞 Pêche 🏅 🧷	Glace cône	Prunes Nectarine
Brioche	Céréales	Petit beurre	Baguette aux céréales	Baguette & barre au chocolat
Yaourt sucré	Lait nature	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé
Pomme	Prune	Abricot	Compote	Jus de raisin



Produit de saison



Plat végétarien



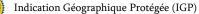


Œufs Plein Air

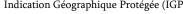


Viande de porc français









Viande bovine française













Produit local



Appellation Origine Protégée

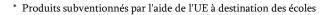


Haute valeur environnementale (HVE)

















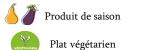




Le fruit et le légume du mois: Le Melon et l'Aubergine



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établisseme





Œufs Plein Air

Label rouge



Viande bovine française



Pêche responsable

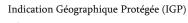


Appellation Origine Protégée





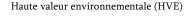




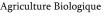


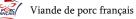
Produit local













Bleu Blanc Cœur

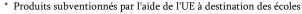


Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



























Viande bovine française

Indication Géographique Protégée (IGP)





Appellation Origine Protégée

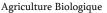


Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)







Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur

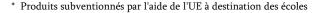






Appellation Origine Contrôlée













SEMAINE DU 11 AU 15 AOÛT 2025





Le fruit et le légume du mois: La Prune et le Poivron

MERCREDI

VENDREDI

FÉRIÉ

Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef

Macédoine Bio mayonnaise

Concombres Bio vinaigrette

Rosette & cornichon

Roulade de Volaille et cornichon

Salade verte Bio

Carottes râpées à l'orange

JEUDI

Lasagnes chèvre ricotta épinards

Rôti de porc sauce orientale Rôti de dinde sauce orientale

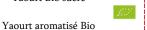
MARDI

Tomates Bio basilic vinaigrette du chef

Brandade de poisson (purée Bio)

Salade de pâtes Bio au Pesto (Pennes Bio, poulet, tomates, mozzarella, pesto alla genovese)

Yaourt Bio sucré



Coulommiers

Purée de pommes de terre Bio

Emmental

Croc lait Mimolette

Fromage blanc Bio et coulis de framboise

Abricot

Melon

Pastèque



Prunes





Tarte pomme et rhubarbe

Baguette aux céréales

Tomme blanche

Compote

Fourré abricot

Fromage blanc aromatisé

Nectarine

Baguette et confiture

Yaourt sucré

Ius d'ananas

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Croissant

Lait nature

Pêche

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable Produit local



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée

Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Recette du chef

Bleu Blanc Cœur







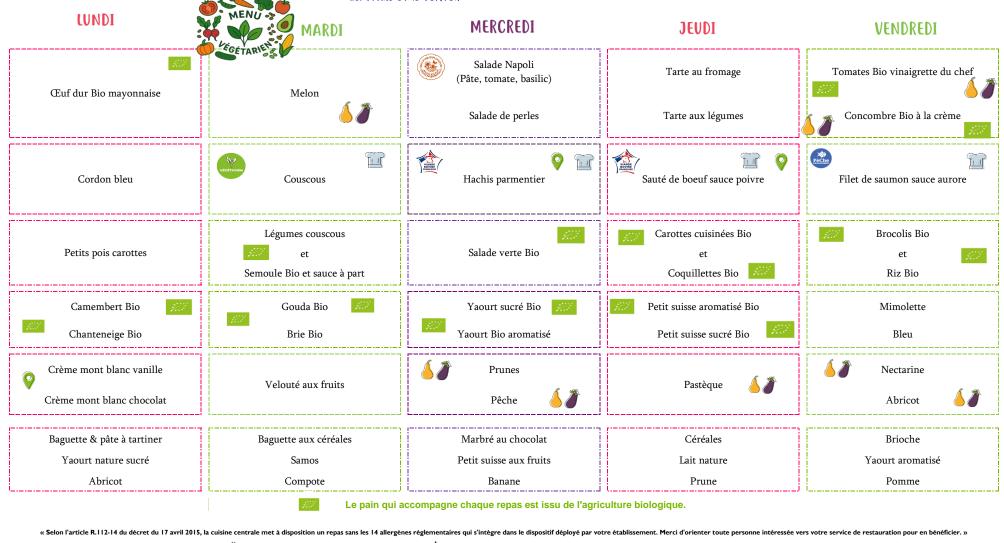
- LE MENU DE LA SEMAINE







Le fruit et le légume du mois: La Prune et le Poivron





Produit de saison



Plat végétarien

Agriculture Biologique



Œufs Plein Air

Viande de porc français





Indication Géographique Protégée (IGP)

Viande bovine française



Produit local

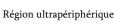
Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur Région u





Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles





VACANCES SCOLAIRES

- LE MENU DE LA SEMAINE





Le fruit et le légume du mois: La Prune et le Poivron





Produit de saison



Plat végétarien



Œufs Plein Air



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)

Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée





