

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

LUNDI

Salade de pâtes (Pâtes, poivron, concombre, tomate)
Taboulé
Filet de poulet au jus
Poêlée de légumes Bio et Blé Bio
Camembert Bio Emmental Bio
Pêche
Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Pomme

MARDI

Pastèque Melon
Nuggets de poisson
Ratatouille Bio et Purée de pommes de terre Bio
Yaourt Bio quart de lait
Abricot
Baguette aux céréales Petit louis Compote

MERCREDI

Tomates Bio mozzarella vinaigrette du chef Carottes râpées Bio au citron
Sauté de boeuf sauce madère
Courgettes Bio persillées et Riz Bio
Mimolette Petit moulu ail et fines herbes
Glace esquimeau
Baguette & beurre Fromage blanc aromatisé Banane

JEUDI

Concombres vinaigrette balsamique du chef Salade brésilienne (salade, maïs, radis)
Tortellonis Bio à la provençale + sauce à part
Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré
Crêpe Bio sucrée
Brioche Yaourt sucré Pêche

VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette Salade de haricots verts Bio
Filet de colin sauce crème
Gratin de brocolis Bio et Boulgour Bio
Brie Madame Loïk
Banane Nectarine
Céréales Lait nature Abricot



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

« 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



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



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



Recette du chef



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

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÉRIÉ

Œuf dur Bio mayonnaise

Pizza au fromage

Salade verte

Edam Bio

Chanteneige Bio

Velouté aux fruits

Baguette aux céréales & confiture

Yaourt sucré

Pomme

Salade de riz niçois

Salade piémontaise

Filet de lieu sauce citron

Epinards Bio à la crème
et
Blé Bio

Petit suisse aromatisé Bio

Petit suisse sucré Bio

Abricot

Pêche

Baguette

Emmental

Compote

Tomates Bio vinaigrette ciboulette du chef

Concombres Bio vinaigrette ciboulette du chef

Rôti de porc et cornichon
Rôti de dinde et cornichon
(Froid)

Taboulé

Vache qui rit Bio

Coulommiers Bio

Melon

Galette céréales

Fromage blanc aromatisé

Banane

Pastèque

Bolognaise

Macaroni Bio et râpé à part

Yaourt sucré Bio

Yaourt aromatisé Bio

Tarte Normande

Tarte abricot

Croissant

Petit suisse sucré

Nectarine

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

« 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



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



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



Recette du chef



SEMAINE DU 21 AU 25 JUILLET 2025

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

LUNDI

Tomate Bio et maïs
Carottes râpées Bio vinaigrette
Cordon bleu
Ratatouille et Pommes vapeur persillées
Croc lait Tomme blanche
Clafoutis Bio aux cerises du chef
Brioche Yaourt sucré Pomme

MARDI

Concombre Bio bulgare
Betterave Bio vinaigrette
Gratin de coquillettes au jambon <i>Gratin de coquillettes à la volaille</i>
Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse sucré Bio
Melon
Céréales Lait nature Prune

MERCREDI

Taboulé
Salade de perles
Quiche aux légumes
Salade verte Bio
Camembert Bio
Gouda Bio
Banane
Pêche
Petit beurre Fromage blanc sucré Abricot

JEUDI

Salade arc en ciel Bio
Salade coleslaw Bio
Rôti de dinde sauce grand-mère
Aubergines grillées à la provençale et Riz
Yaourt Bio sucré
Yaourt Bio aromatisé
Glace cône
Baguette aux céréales Petit moulé nature Compote

VENDREDI

Pastèque
Filet de saumon sauce curry
Courgettes Bio au gratin
et Semoule Bio et sauce à part
Edam Bio
Vache qui rit Bio
Prunes
Nectarine
Baguette & barre au chocolat Petit suisse aromatisé Jus de raisin

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

« 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

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

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

Recette du chef



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade pico degallo Bio (tomate Bio, avocat)	Saucisson sec et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Betteraves vinaigrette Salade de haricots verts vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette de Xérès du chef Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef
Chili con carne	Rôti de porc sauce paprika <i>Rôti de dinde sauce paprika</i>	Sauté de boeuf sauce forestière	Pizza	Filet de Lieu crème ciboulette
Riz Bio	Carottes cuisinées Bio et Blé Bio	Purée de courgettes Bio	Salade verte Bio	Julienne de légumes Bio et Semoule Bio et sauce à part
Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio	Rondelé au poivre Tomme blanche	Chanteneige Bio Emmental Bio	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse sucré Bio	Bûche de chèvre Samos
Prunes Nectarine	Tarte au citron Tarte aux poires	Pastèque	Pêche Abricot	Mousse au chocolat au lait
Céréales Lait nature Compote	Croissant Yaourt nature sucré Nectarine	Baguette aux céréales & beurre Fromage blanc aromatisé Abricot	Baguette Coulommiers Banane	Galette au beurre Petit suisse sucré Pomme



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

« 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



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



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



Recette du chef



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

LUNDI

Carottes râpées Bio vinaigrette
Tomate Bio mozzarella
Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>
Petits pois
Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio et sucre
Abricot Pêche
Baguette aux céréales Madame Loïk Compote

MARDI

Salade de pâtes Bio
Salade piémontaise Bio
Poulet rôti aux oignons
Gratin de brocolis Bio et Blé Bio
Petit moulé Saint Nectaire
Moelleux au chocolat
Madeleine Yaourt aromatisé Prune

MERCREDI

Melon
Pastèque
Filet de colin sauce provençale
Haricots verts Bio et Boulgour Bio
Camembert Bio Vache qui rit Bio
Glace petit pot
Brioche Fromage blanc sucré Pomme

JEUDI

Salade de riz Niçoise
Salade de blé Andalouse (Poivrons, carottes, tomates, œuf)
Bolognaise
Coquillettes Bio & râpé à part
Yaourt Bio quart de lait
Banane Ananas
Céréales Lait nature Pêche

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette
Betteraves Bio vinaigrette
Nuggets de blé et ketchup
Courgettes au gratin et Pommes de terre
Edam Bio Chanteneige Bio
Prunes Nectarine
Fourré chocolat Petit suisse aux fruits Abricot



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

« 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



Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Contrôlée



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



Recette du chef



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

LUNDI



Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef

Macédoine Bio mayonnaise



Lasagnes chèvre ricotta épinards

Yaourt Bio sucré

Yaourt aromatisé Bio

Abricot

Pêche

Baguette aux céréales

Tomme blanche

Compote

MARDI

Tomates Bio basilic vinaigrette du chef

Concombres Bio vinaigrette



Rôti de porc sauce orientale
Rôti de dinde sauce orientale

Purée de pommes de terre Bio

Coulommiers

Emmental

Melon

Pastèque

Fourré abricot

Fromage blanc aromatisé

Nectarine

MERCREDI



Rosette & cornichon

Roulade de Volaille et cornichon

Brandade de poisson (purée Bio)

Salade verte Bio

Croc lait

Mimolette

Prunes

Banane

Baguette et confiture

Yaourt sucré

Jus d'ananas

JEUDI



Carottes râpées à l'orange

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

Fromage blanc Bio et coulis de framboise

Tarte pomme et rhubarbe

Croissant

Lait nature

Pêche

VENDREDI

FÉRIÉ

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

« 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



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



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



Recette du chef

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

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œuf dur Bio mayonnaise	Melon	Salade Napoli (Pâte, tomate, basilic)	Tarte au fromage	Tomates Bio vinaigrette du chef
Cordon bleu	Couscous	Hachis parmentier	Tarte aux légumes	Concombre Bio à la crème
Petits pois carottes	Légumes couscous et Semoule Bio et sauce à part	Salade verte Bio	Carottes cuisinées Bio et Coquillettes Bio	Brocolis Bio et Riz Bio
Camembert Bio Chanteneige Bio	Gouda Bio Brie Bio	Yaourt sucré Bio Yaourt Bio aromatisé	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse sucré Bio	Mimolette Bleu
Crème mont blanc vanille Crème mont blanc chocolat	Velouté aux fruits	Prunes Pêche	Pastèque	Nectarine Abricot
Baguette & pâte à tartiner Yaourt nature sucré Abricot	Baguette aux céréales Samos Compote	Marbré au chocolat Petit suisse aux fruits Banane	Céréales Lait nature Prune	Brioche Yaourt aromatisé Pomme

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

« 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



Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Contrôlée



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



Recette du chef



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



LUNDI

Betteraves vinaigrette

Salade de haricots verts

Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille

Courgettes au gratin
et
Pommes de terre vapeur

Coulommiers Bio
 Chanteneige Bio

Clafoutis Bio aux fruits rouges du chef

Pain au chocolat
Petit suisse aromatisé
Compote

MARDI

Concombre Bio vinaigrette balsamique du chef

Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef

Rôti de dinde et ketchup (Froid)

Salade de pâtes

Vache qui rit Bio
Edam Bio

Pastèque

Baguette aux céréales
Gouda
Nectarine

MERCREDI

Melon

Tortellonis Bio mozzarella et sauce Napolitaine à part

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse sucré Bio

Glace

Céréales
Lait nature
Abricot

JEUDI

Saucisson à l'ail et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Filet de colin sauce normande

Purée de haricots verts Bio

Camembert Bio
Emmental Bio

Prunes

Pêche

Madeleine
Yaourt aromatisé
Banane

VENDREDI



Tomate et maïs vinaigrette

Radis beurre

Sauté de boeuf au curry

Blé Bio aux poivrons

Yaourt aromatisé Bio
Yaourt sucré Bio

Nectarine

Abricot

Baguette & confiture
Fromage blanc sucré
Pomme



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

« 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

Cœufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation d'Origine Contrôlée



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

Recette du chef