

Du 03 au 09 août 2026		NORMAL		SEMAINE 32	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux		
Salami			Salami		
Côte de porc sauce forestière			Emincé de bœuf sauce paprika		
Haricots beurre CE2 persillés	3-août		Pommes sautées		
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Mardi		A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate		
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO		
Filet de poulet sauce suprême			Filet de colin MSC sauce provençale		
Pennes BIO	4-août		Aubergine en dés à l'ail		
Edam			Edam		
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille		
		Mercredi		A	B
Soupe de poisson méditerranéenne			Soupe de poisson méditerranéenne		
Salade mer et terre			Salade mer et terre		
Navarin de boulettes d'agneau			Saucisse fumée		
Semoule tunisienne	5-août		Lentilles HVE aux oignons		
Emmental BIO			Emmental BIO		
Fruit de saison			Fruit de saison		
MENU INDIEN		Jeudi		A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne		
Carottes râpées CE2 aux raisins			Carottes râpées CE2 aux raisins		
Sauté de dinde sauce masala			Rôti de dinde sauce barbecue		
Riz basmati	6-août		Brocolis BIO à l'anglaise		
Vache qui rit			Vache qui rit		
Gâteau du Chef cannelle et gingembre			Gâteau du Chef cannelle et gingembre		
		Vendredi		A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Salade de riz au maïs et poivrons			Salade de riz au maïs et poivrons		
Filet de lieu MSC sauce aneth			Quenelles de veau sauce marengo		
Purée Crécy	7-août		Chou-fleur persilé		
Cantal AOP			Cantal AOP		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Samedi		A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise		
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon		
Langue de bœuf sauce au poivre vert			Pavé de saumon MSC sauce hollandaise au		
Carottes Vichy BIO	8-août		Pommes vapeur		
Tomme noire			Tomme noire		
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré		
		Dimanche		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde		
Poulet sauce basquaise			Rôti de veau sauce miel		
Pommes vapeur	9-août		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Brie			Brie		
Macarons			Macarons		

A rendre au plus tard le **VENDREDI 24 JUILLET**

Du 03 au 09 août 2026			SANS SEL		SEMAINE 32	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux		3-août	Potage du Chef aux poireaux			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Côte de porc			Emincé de bœuf			
Haricots beurre CE2			Pommes sautées			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		4-août	Velouté à la tomate			
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO			
Filet de poulet			Filet de colin MSC			
Pennes BIO			Aubergine en dés			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
		Mercredi			A	B
Soupe de poisson méditerranéenne		5-août	Soupe de poisson méditerranéenne			
Salade mer et terre			Salade mer et terre			
Boulettes d'agneau			Paleron de bœuf			
Semoule tunisienne			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne		6-août	Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			
Carottes râpées CE2 aux raisins			Carottes râpées CE2 aux raisins			
Sauté de dinde			Rôti de dinde			
Riz basmati			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef cannelle et gingembre			Gâteau du Chef cannelle et gingembre			
		Vendredi			A	B
Velouté aux asperges		7-août	Velouté aux asperges			
Salade de riz au maïs et poivrons			Salade de riz au maïs et poivrons			
Filet de lieu MSC			Quenelles de veau			
Purée Crécy			Chou-fleur persilé			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		8-août	Soupe chinoise			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Langue de bœuf			Pavé de saumon MSC			
Carottes Vichy BIO			Pommes vapeur			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
		Dimanche			A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		9-août	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Haricots verts vinaigrette			Haricots verts à la moutarde			
Poulet rôti			Rôti de veau			
Pommes vapeur			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Macarons			Macarons			

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 JUILLET

Du 03 au 09 août 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 32	
MENU A		Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux		
Salami			Salami		
Côte de porc sauce forestière		3-août	Emincé de bœuf sauce paprika		
Haricots beurre CE2 persillés			Pommes sautées		
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Mardi		A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate		
Concombres à la menthe BIO			Concombres à la menthe BIO		
Filet de poulet sauce suprême		4-août	Filet de colin MSC sauce provençale		
Pennes BIO			Aubergine en dés à l'ail		
Edam			Edam		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Mercredi		A	B
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée		
Salade mer et terre			Salade mer et terre		
Navarin de boulettes d'agneau		5-août	Saucisse fumée		
Semoule tunisienne			Lentilles HVE aux oignons		
Emmental BIO			Emmental BIO		
Fruit de saison			Fruit de saison		
MENU INDIEN		Jeudi		A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne		
Carottes râpées CE2 aux raisins			Carottes râpées CE2 aux raisins		
Sauté de dinde sauce masala		6-août	Rôti de dinde sauce barbecue		
Riz basmati			Brocolis BIO à l'anglaise		
Vache qui rit			Vache qui rit		
Gâteau du Chef cannelle et gingembre			Gâteau du Chef cannelle et gingembre		
		Vendredi		A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges		
Salade de riz au maïs et poivrons			Salade de riz au maïs et poivrons		
Filet de lieu MSC sauce aneth		7-août	Quenelles de veau sauce marengo		
Purée Crécy			Chou-fleur persillé		
Cantal AOP			Cantal AOP		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Samedi		A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise		
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon		
Langue de bœuf sauce au poivre vert		8-août	Pavé de saumon MSC sauce hollandaise au		
Carottes Vichy BIO			Pommes vapeur		
Tomme noire			Tomme noire		
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature		
		Dimanche		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Haricots verts à la moutarde			Haricots verts à la moutarde		
Poulet sauce basquaise		9-août	Rôti de veau sauce miel		
Pommes vapeur			Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Brie			Brie		
Forêt noire			Forêt noire		

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 JUILLET

Du 03 au 09 août 2026		SEMAINE 32
VEGETARIEN		
LUNDI		
Potage du Chef aux poireaux		3-août
Salade coleslaw rouge		
Falafels sauce forestière		
Haricots beurre CE2 persillés		
Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Velouté à la tomate		4-août
Concombres à la menthe BIO		
Galette de pois chiche BIO		
Pennes BIO		
Edam		
Yaourt fermier vanille		
MERCREDI		
Soupe de poisson méditerranée		5-août
Betteraves rouges HVE mimosa		
Navarin de boulettes de soja		
Semoule tunisienne		
Emmental BIO		
Fruit de saison		
JEUDI		
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne		6-août
Carottes râpées CE2 aux raisins		
Crêpe aux champignons		
Riz basmati		
Vache qui rit		
Gâteau du Chef cannelle et gingembre		
 VENDREDI		
Velouté aux asperges		7-août
Salade de riz au maïs et poivrons		
Quenelles lyonnaises sauce marengo		
Purée Crécy		
Cantal AOP		
Fruit de saison BIO		
SAMEDI		
Soupe chinoise		8-août
Salade exotique		
Tarte aux trois fromages		
Carottes Vichy BIO		
Tomme noire		
Yaourt fermier sucré		
DIMANCHE		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		9-août
Haricots verts à la moutarde		
Omelette sauce basquaise		
Pommes vapeur		
Brie		
Macarons		

A rendre au plus tard le VENDREDI 24 JUILLET