

Du 30 juin au 06 juillet 2025		NORMAL		SEMAINE 27		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry			
Rosette			Rosette			
Sauté de volaille sauce catalane		30-juin	Côte de porc sauce aux herbes			
Côtes de blettes persillées			Coquillettes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Yaourt fermier framboise			Yaourt fermier framboise			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Tomates mozzarella			Tomates mozzarella			
Couscous merquez		1-juil.	Filet de colin MSC sauce estragon			
Semoule tunisienne			Epinards à la béchamel			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Salade de fruits exotiques			Salade de fruits exotiques			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre			Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade aux trois légumes			Salade aux trois légumes			
Escalope viennoise		2-juil.	Jambon blanc			
Courgettes à la tomate			Salade de pâtes multicolore			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Soupe Minestrone			Soupe Minestrone			
Taboulé de perles HVE gourmandes		3-juil.	Taboulé de perles HVE gourmandes			
Rôti de veau sauce miel			Lanque de bœuf sauce tomate			
Julienne de légumes BIO			Purée de patate douce			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Tarte à la noix de coco			Tarte à la noix de coco			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Chou rouge vinaigrette		4-juil.	Chou rouge vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille			Boulettes d'agneau sauce tajine abricots			
Pommes vapeur			Légumes tajine			
Brie BIO			Brie BIO			
Pastèque			Pastèque			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Concombres à la menthe		5-juil.	Concombres à la menthe			
Rôti de bœuf froid			Emincé de porc sauce à l'ancienne			
Salade italienne aux champignons			Duo de courgettes à la crème			
Edam BIO			Edam BIO			
Liégeois chocolat			Liégeois chocolat			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage aux poireaux			
Salade de riz Carmen		6-juil.	Salade de riz Carmen			
Paupiette de dinde sauce forestière			Quenelles de volaille sauce aurore			
Haricots plats			Blé HVE			
Bleu d'Auvergne AOP			Bleu d'Auvergne AOP			
Beignet au chocolat			Beignet au chocolat			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 20 JUIN***

Du 30 juin au 06 juillet 2025		SANS SEL		SEMAINE 27		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry	30-juin	Potage du Chef Dubarry				
Macédoine vinaigrette		Macédoine vinaigrette				
Sauté de volaille		Côte de porc				
Côtes de blettes		Coquillettes BIO				
Fromage blanc au caramel		Fromage blanc au caramel				
Yaourt fermier framboise	Yaourt fermier framboise					
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets	1-juil.	Velouté aux bolets				
Tomates mozzarella		Tomates mozzarella				
Couscous merquez		Filet de colin MSC				
Semoule tunisienne		Epinards à la crème				
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
Salade de fruits exotiques	Salade de fruits exotiques					
		Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre	2-juil.	Potage du Chef lentilles et pommes de terre				
Salade aux trois légumes		Salade aux trois légumes				
Escalope viennoise		Jambon blanc				
Courgettes à la tomate		Salade de pâtes multicolore				
Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
		Jeudi			A	B
Soupe Minestrone	3-juil.	Soupe Minestrone				
Taboulé de perles HVE gourmandes		Taboulé de perles HVE gourmandes				
Rôti de veau		Langue de bœuf				
Julienne de légumes BIO		Purée de patate douce				
Yaourt nature		Yaourt nature				
Tarte à la noix de coco	Tarte à la noix de coco					
		Vendredi			A	B
Potage de légumes	4-juil.	Potage de légumes				
Chou rouge vinaigrette		Chou rouge vinaigrette				
Pavé de saumon MSC		Boulettes d'agneau				
Pommes vapeur		Légumes tajine				
Yaourt tentation pâtissière		Yaourt tentation pâtissière				
Pastèque	Pastèque					
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	5-juil.	Bouillon de poule vermicelles				
Concombres à la menthe		Concombres à la menthe				
Rôti de bœuf froid		Emincé de porc				
Salade italienne aux champignons		Duo de courgettes à la crème				
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré				
Liégeois chocolat	Liégeois chocolat					
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux poireaux	6-juil.	Potage aux poireaux				
Salade de riz Carmen		Salade de riz Carmen				
Paupiette de dinde		Quenelles de volaille				
Haricots plats		Blé HVE				
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits				
Beignet au chocolat	Beignet au chocolat					

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 JUIN

Du 30 juin au 06 juillet 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 27	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef Dubarry		Potage du Chef Dubarry			
Rosette		Rosette			
Sauté de volaille sauce catalane	30-juin	Côte de porc sauce aux herbes			
Côtes de blettes persillées		Coquillettes BIO			
Cantal AOP		Cantal AOP			
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature			
Mardi			A	B	
Velouté aux bolets		Velouté aux bolets			
Tomates mozzarella		Tomates mozzarella			
Couscous merquez	1-juil.	Filet de colin MSC sauce estragon			
Semoule tunisienne		Epinards à la béchamel			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO			
Fruits à l'eau		Fruits à l'eau			
Mercredi			A	B	
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		Potage du Chef lentilles et pommes de terre			
Salade aux trois légumes		Salade aux trois légumes			
Escalope viennoise		Jambon blanc			
Courgettes à la tomate	2-juil.	Salade de pâtes multicolore			
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE			
Jeudi			A	B	
Soupe Minestrone		Soupe Minestrone			
Taboulé de perles HVE gourmandes		Taboulé de perles HVE gourmandes			
Rôti de veau sauce miel	3-juil.	Lanque de bœuf sauce tomate			
Julienne de légumes BIO		Purée de patate douce			
Yaourt nature		Yaourt nature			
Cake framboise		Cake framboise			
Vendredi			A	B	
Potage de légumes		Potage de légumes			
Chou rouge vinaigrette		Chou rouge vinaigrette			
Pavé de saumon MSC sauce oseille	4-juil.	Boulettes d'agneau sauce tajine abricots			
Pommes vapeur		Légumes tajine			
Brie BIO		Brie BIO			
Pastèque		Pastèque			
Samedi			A	B	
Bouillon de poule vermicelles		Bouillon de poule vermicelles			
Concombres à la menthe		Concombres à la menthe			
Rôti de bœuf froid	5-juil.	Emincé de porc sauce à l'ancienne			
Salade italienne aux champignons		Duo de courgettes à la crème			
Edam BIO		Edam BIO			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Dimanche			A	B	
Potage du Chef aux poireaux		Potage aux poireaux			
Salade de riz Carmen		Salade de riz Carmen			
Paupiette de dinde sauce forestière	6-juil.	Quenelles de volaille sauce aurore			
Haricots plats		Blé HVE			
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP			
Forêt noire		Forêt noire			

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 JUIN

Du 30 juin au 06 juillet 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 27
LUNDI		
Potage du Chef Dubarry		30-juin
Macédoine vinaigrette		
Galette de pois chiche		
Côtes de blettes persillées		
Cantal AOP		
Yaourt fermier framboise		
MARDI		
Velouté aux bolets		1-juil.
Tomates mozzarella		
Boulettes de soja sauce couscous		
Semoule tunisienne		
Fromage blanc sucré BIO		
Salade de fruits exotiques		
MERCREDI		
Potage du Chef lentilles et pommes de terre		2-juil.
Salade aux trois légumes		
Galette de haricots rouges BIO		
Courgettes à la tomate		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Soupe Minestrone		3-juil.
Taboulé de perles HVE gourmandes		
Omelette sauce tomate		
Julienne de légumes BIO		
Yaourt nature		
Tarte à la noix de coco		
VENDREDI		
Potage de légumes		4-juil.
Chou rouge vinaigrette		
Galette fromage épinards		
Pommes vapeur		
Brie BIO		
Pastèque		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		5-juil.
Concombres à la menthe		
Œufs dur (local) mayonnaise		
Salade italienne aux champignons		
Edam BIO		
Liégeois chocolat		
DIMANCHE		
Potage du Chef aux poireaux		6-juil.
Salade de riz Carmen		
Quenelles lyonnaises sauce aurore		
Haricots plats		
Bleu d'Auvergne AOP		
Beignet au chocolat		

A rendre au plus tard le VENDREDI 20 JUIN