



Semaine n°26- du 22 au 28 Juin 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 22	Potage de légumes Salade pâtes tricolore Sauté de dinde citron olive Courgette (BIO) béchamel Fraidou Flan vanille	Potage de légumes Haricots verts échalote Omelette (BIO) sauce basquaise Riz et épinard Saint Paulin Mousse au chocolat	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Abricots
MARDI 23	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade de p. de terre moutarde ancienne Colin d'Alaska pané sauce tartare Chou-fleur braisé Yaourt nature Nectarine	Velouté de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade Boulette d'agneau sauce tomate Semoule Fondu président Purée pomme fraise	Poêlée de légumes à la volaille *** Crème dessert caramel
MERCREDI 24	Potage crécy (carottes) Pâté de foie et cornichons Rôti de porc au miel citron romarin Tagliatelles Rondelé Far aux pruneaux	Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Sauté de dinde sauce fenouil Haricots beurre Gouda Poire	Colin d'Alaska sauce nantua Brunoise de légumes Bouillie de froment vanille
JEUDI 25	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de p. de terre Camembert Liégeois au café	Potage de légumes Salade de riz maïs poivrons Sauté de bœuf aux herbes Carottes et navets braisés Petit moulé aux noix Purée pomme fleur d'oranger	Tarte au chèvre basilic Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 26	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce dieppoise Printanière de légumes Pavé demi-sel Baba au rhum	Potage de légumes Cervelas cornichons Poulet rôti aux herbes P. de terre pallaïsson Yaourt nature Onctueux (BIO) chocolat	Blettes à la parisienne *** Pêche
SAMEDI 27	Potage de courgette Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) au café	Potage de courgette Rillettes au saumon citron vert Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Nectarine	Œufs brouillés P. de terre et épinards béchamel Mousse au citron
DIMANCHE 28	Potage de légumes Galantine de volaille cornichons Langue de bœuf sauce piquante P. de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Marbré choco vanille	Potage de légumes Concombre (BIO) bulgare Saumonette sauce basilic Ratatouille Pont l'Evêque Tarte flan	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponi



Semaine n°27- du 29 Juin au 5 Juillet 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 27	Potage Saint germain (pois cassés) Pennes (BIO) au basilic Moussaka au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Potage Saint germain (pois cassés) Carotte râpée vinaigrette Sauté de porc aux olives Riz créole Pavé demi-sel Crème dessert au caramel	Tarte au chèvre Julienne de légumes Fromage blanc au coulis de fraise
MARDI 28	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'échalote Poulet sauce au miel et romarin Gratin de courgettes Petit moulé ail et fines herbes Crêpe et confiture	<i>Plats Végétarien</i> Potage de légumes Melon Farfalles au curry de pois chiches *** Pont L'Evêque Liégeois chocolat	Colin pané au citron Ecrasé de p. de terre à l'huile d'olive Pomme du Verger
MERCREDI 1	Potage crécy (carottes) Chou-fleur à la grecque Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule Rondelé Onctueux (BIO) café	Potage crécy (carottes) Salade de riz, concombre, maïs Merlu blanc du Cap sauce aneth Poêlée de légumes Brie Banane	Raviolis de bœuf sauce tomate *** Abricots
JEUDI 2	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Omelette (BIO) sauce napolitaine Haricots verts braisés Coulommiers Moelleux aux griottes	Potage de légumes Salade bicolore Emincé de poulet sauce moutarde à l'ancienne Pâtes penne rigate Petit moulé aux noix Nectarine	Poêlée de carottes, blettes au jambon *** Riz au lait
VENDREDI 3	Potage de courgette à l'estragon Cervelas vinaigrette Merlu blanc beurre citron Purée d'épinard Yaourt citron Pêche	Potage de courgette à l'estragon Salade fantaisie Chipolatas Lentilles à la provençale Vache qui rit Pana cotta au coulis abricots	Galantine de volaille Salade de risetti aux petits légumes Bouillie de froment au miel
SAMEDI 4	Potage de légumes Pommes de terre à la ciboulette Rôti de porc sauce basquaise Flageolets et carottes Fondu président Pomme cuite à la gelée de groseille	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tomate farcie sauce tomate Riz créole Camembert Liégeois café	Clafoutis à la provençale Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 5	Potage de légumes Tomate (BIO) aux olives vinaigrette Colin d'Alaska sauce mouclade Carotte et fenouil braisés Mimolette Baba au rhum	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Cuisse de canette aux pêches Ecrasé de P.de terre Fromage frais au sel de Guérande Moelleux ananas	Salade Parisienne *** Crème vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade bicolore: carotte, radis râpés
- Salade Parisienne: p. de terre, tomate, cornichon, ciboulette, jambon, vinaigrette
- Salade fantaisie: celeri rapé, raisin, pomme, vinaigrette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité





Semaine n°28- du 6 au 12 Juillet 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 6	Potage de légumes (BIO) vermicelles Céleri façon rémoulade Jambonneau sauce moutarde Frites Petit moulé nature Purée pomme fruits rouges	Potage de légumes (BIO) vermicelles Pommes de terre (BIO) sauce tartare Pilon de poulet sauce tandoori Ratatouille Yaourt fraise Beignet abricot	Gratin de poisson aux petits légumes *** Mousse au café
MARDI 7	Potage de légumes Tartare de courgette (BIO) au citron Sauté de bœuf aux oignons Purée de P.de terre Yaourt pêche Pomme du Verger	Potage de légumes Salade antillaise Echine de porc sauce barbecue Chou-fleur et carotte au curcuma Camembert Riz au lait (BIO) cannelle	Frittata mozzarella poivron Haricots beurre à l'ail et au persil Tapioca au lait
MERCREDI 8	<i>Repas froid</i> Potage crécy (carottes) Tomate (BIO) au basilic Salade Marco Polo *** Rondelé Crème dessert vanille	Potage crécy (carottes) Salade de lentilles Sauté de dinde sauce crème Haricots beurre Carré fromager Semoule au lait (BIO) myrtille	Emincé de dinde sauce provençale Purée de pois cassés Prunes
JEUDI 9	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette au cidre Rougail de saucisse Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Fondant pomme fraise basilic  au fromage frais	Potage de légumes Semoule fantaisie Escalope viennoise Mitonnée de légumes Cantal Pêche au vin	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Flan chocolat
VENDREDI 10	Potage poireau navet Macédoine de légumes Colin d'Alaska sauce citron Carottes à l'estragon Gouda Oncueux (BIO) à la fleur d'oranger	Potage poireau navet Rillettes et cornichons Tortellinis au bœuf sauce tomate *** Fromage blanc Nectarine	Tortellinis au bœuf sauce tomate **** Liégeois café
SAMEDI 11	Potage de légumes Salade de riz, tomate, maïs Poulet rôti au jus Rosti de légumes Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Tarte aux légumes Œufs brouillés (BIO) aux fines herbes Pommes boulangères Yaourt nature Purée pomme verveine	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 12	Velouté de lentilles corail (HVE) Concombre à l'aneth Langue de bœuf sauce tomate P.de terre vapeur Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pêches	Velouté de lentilles corail (HVE) Cervelas sauce ravigote Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Brie Tarte flan	Courgettes à la volaille *** Fromage blanc au miel

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivron, ananas, persil  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
 Salade nicarde: p. de terre, tomate, haricots verts

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa dispon



Semaine n°29- du 13 au 19 Juillet 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 13	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) ciboulette Echine de porc sauce moutarde Purée de p. de terre Fondu président Purée pomme abricot	Potage de légumes Salade de perles estivale Quenelles de veau sauce paprika Haricots verts en persillade Coulommiers Liégeois café	Raviolini aux légumes *** Nectarine
MARDI 14	Potage de légumes Concombre (BIO) bulgare Cuisse de lapin au romarin Carottes braisées Camembert Tarte abricotine	Potage de légumes Salade pastourelle Cassolette de poisson aux petits légumes *** Petit moulé au noix Mousse au chocolat	Jambon braisé Ratatouille Pomme au four
MERCREDI 15	Potage crécy (carottes) Haricots verts vinaigrette Boulettes au bœuf sauce provençale Torsade Petit moulé ail et fines herbes Tapioca au lait (BIO)	Potage crécy (carottes) Salade de riz façon niçoise Blettes à la parisienne *** Gouda Flan nappé caramel	O Macédoine de légumes Abricot
JEUDI 16	Potage de légumes (BIO) vermicelles Tomate (BIO) échalote Salade Bavaoise *** Rondelé Paris Brest	Potage de légumes (BIO) vermicelles Semoule courgette jaune et verte citronette Cuisse de poulet estragon Frites Yaourt nature Purée pomme verveine	Omelette Epinards à la crème Liégeois chocolat
VENDREDI 17	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Beignets de poisson et citron Mitonnée de légumes Emmental Semoule au lait (BIO) au rhum	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Rognons sauce Bordelaise Riz Vache qui rit Pêche	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 18	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Sauté de dinde aux olives Lentilles à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Clafoutis à la tomate (BIO) mozzarella Fenouil et carotte braisés Pont l'Evêque Crème pâtissière coco	Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
DIMANCHE 19	Potage de céleri Courgette (BIO) rémoulade Sauté de porc à l'ancienne Petits pois cuisinés Crème anglaise Fondant pomme mûre	Potage de céleri Galantine de volaille Tomate farçie sauce tomate Riz pilaf Yaourt cerise Tartelette aux fruits	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Crème dessert vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe  
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron  
 Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, oignon, basilic  
 Salade Bavaoise: p. de terre, jambon, emmental, tomate, persil

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité



Semaine n°30- du 20 au 26 Juillet 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 20	Potage de lentilles corail (HVE) Salade fantaisie Tortis bolognaise *** Petit moulé nature Purée pomme fraise	Potage de lentilles corail (HVE) Cake courgette curry Tortilla de p. de terre Piperade Saint Paulin Liégeois vanille	Poêlée campagnarde aux lardons *** Fromage blanc au coulis d'abricot
MARDI 21	Potage de légumes Taboulé Sauté de dinde sauce tomate origan Chou-fleur braisé Coulommiers Semoule au lait (BIO) café	Potage de légumes Carotte cuite (BIO) au cumin Andouillette sauce moutarde Ecrasé de p. de terre Vache qui rit Abricots	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 22	Potage crécy (carotte) Salade tricolore Jambon sauce barbecue P.de terre et pœlée de légumes Fondu président Flan nappé caramel	Potage crécy (carotte) Betterave vinaigrette Paupiette de veau à l'orientale Polenta crémeuse Yaourt nature Nectarine	Duo de poisson à la fondue de poireau *** Tapioca au lait
JEUDI 23	Velouté au pistou Salade coleslaw Poulet rôti aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux vanille	Velouté au pistou Tomate vinaigrette Parmentier Saint Germain (pois cassés) *** Petit moulé ail et fines herbes Mousse au citron	Velouté au pistou Museau de porc persil échalote Salade de p. de terre au persil Prunes
VENDREDI 24	Potage de légumes Macédoine de légumes Colin d'Alaska sauce bretonne Mitonée de légumes Yaourt nature Pastèque	Potage de légumes Perles citron coriandre Salade camargaise *** Saint Môret Gaufre liégeoise	Courgette farcie Salade verte Liégeois café
SAMEDI 25	Potage à l'oseille Radis beurre Echine de porc sauce charcutière Carottes braisées Fraidou Riz au lait (BIO) café	Potage à l'oseille Concombre vinaigrette Cordon bleu Tagliatelles Bleu d'Auvergne Crème dessert caramel	Œufs brouillés Petits pois cuisinés Nectarine
DIMANCHE 26	Potage de légumes Melon Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur Edam Clafoutis aux poires	Potage de légumes Salade soisson Limande meunière Haricots verts Petit moulé aux noix Gâteau Basque	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Flan chocolat

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
- Salade soisson: haricots blanc, tomate, paprika
- Salade tricolore: tortis tricolore, olives, poivrons, vinaigrette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponi



Semaine n°31- du 27 Juillet au 2 Août 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 27	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade de pâtes au paprika Bœuf bourguignon Duo de carottes Yaourt nature Purée pomme romarin	Potage Saint Germain (pois cassés) Carotte râpée vinaigrette Crêpinette de porc sauce tomate Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Tarte au fromage Julienne de légumes Fromage blanc au coulis de cassis
MARDI 28	Potage de légumes Chou-fleur sauce tartare Poulet rôti aux herbes Navets à la crème Petit moulé ail et fines herbes Semoule au lait (BIO) myrtille	plats végétariens Potage de légumes Pizza fromage Farfalles au curry de pois chiches *** Yaourt fraise Liégeois vanille	Colin pané au citron Ecrasé de p. de terre à l'huile d'olive Pomme du Verger
MERCREDI 29	Potage crécy (carottes) Galantine de volaille Couscous (BIO) aux boulettes d'agneau *** Rondelé Pomme cuite à la gelée de groseille	Potage crécy (carottes) Salade de riz, concombre, maïs Merlu blanc du Cap sauce fenouil Julienne de légumes Brie Flan chocolat	Tortellini de bœuf sauce tomate *** Prunes
JEUDI 30	Potage de légumes Concombre vinaigrette Sauté de poulet sauce moutarde à l'ancienne Haricot vert à la provençale Coulommiers Moelleux au citron	plats froids Potage de légumes Rillettes de sardines Salade de risetti (BIO local) aux petits légumes **** Petit moulé aux noix Pêche	Potage de légumes Galette garnie à la parisienne Salade verte en chiffonnade Riz au lait
VENDREDI 31	Potage poireau p. de terre Salade fantaisie Parmentier (BIO) de poisson *** Emmental Nectarine	Potage poireau p. de terre Lentilles à l'échalote Chipolatas Ratatouille Vache qui rit Flan nappé caramel	Lasagne bolognaise *** Bouillie de froment au miel
SAMEDI 1	plats froids Potage de légumes Saucissons à l'ail et cornichons Salade façon piémontaise *** Yaourt poire Purée de pomme	Potage de légumes Radis beurre Tomate farçie Riz créole Camembert Liégeois café	Clafoutis aux petits pois et sauge Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 2	Potage de légumes Tomate (BIO) au basilic Paupiette de saumon sauce aneth Carotte et fenouil braisés Mimolette Moelleux aux griottes	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Cuisse de canette aux olives Gratin de P.de terre chou-fleur Fromage frais au sel de Guérande Marbré chocolat vanille	Cassolette de la mer Riz Entremets vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité