



## Menu A - SEMAINE 28 du 07 au 13 juillet 2025



		LUNDI 07		MARDI 08		MERCREDI 09		JEUDI 10		VENDREDI 11		SAMEDI 12		DIMANCHE 13
ENTREE	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	SALADE DE MAÏS	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE *	H1	MELON	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*ROTI DE PORC AU JUS*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V2	BŒUF CAROTTES	V1	POULET CUISINÉ	V1	BLANQUETTE DE POISSON	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	*CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET	L2	RATATOUILLE	L1	RIZ	L2	CŒUR DE SALADE BRAISÉ	L	CÈLERI RELISH
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	EMMENTAL 	F	GOUDA	D1	BROWNIE	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	TOMME BLANCHE 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	COMPOTE	D1	FRUIT	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	ARLEQUIN AUX FRUITS	D1	MOUSSE CAFÉ

VEAU MARENGO : sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

CÈLERI RELISH : cèleri, miel, vinaigre, curry, thym

# : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

\* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



## Menu B - SEMAINE 28 du 07 au 13 juillet 2025



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
DUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

		LUNDI 07		MARDI 08		MERCREDI 09		JEUDI 10		VENDREDI 11		SAMEDI 12		DIMANCHE 13
ENTREE	H2	PIZZA	H3	*JAMBON DU PAYS	H2	SALADE DE PATES SURIMI	H1	TOMATE MOZZARELLA	H2	*ROSETTE*	H1	½ PAMPLEMOUSSE	H1	POIREAUX VINAIGRETTÉ
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	CUISSE DE POULET ROTI	V1	CROQUE MONSIEUR TOUT FROMAGE	V3	OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	V2	VEAU MARENGO	V3	*ENDIVES AU JAMBON*	V1	GRATIN OCÉANE	V1	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	L3	CAROTTES	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L1	PATES	L3	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET (+ semoule)
FROMAGE	F	CAMEMBERT	F	EMMENTAL	F	GOUDA	D1	BROWNIE	F	MOULÉ AUX NOIX	F	TOMME BLANCHE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	COMPOTE	D1	FRUIT	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	ARLEQUIN AUX FRUITS	D1	MOUSSE CAFÉ

GRATIN OCEANE : pdt, filet de poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, oignon, champignons, jus de citron , crème

VEAU MARENGO : sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

# : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

\* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



## Menu A – SEMAINE 29 du 14 au 20 juillet 2025



		LUNDI 14 FÉRIÉ		MARDI 15		MERCREDI 16		JEUDI 17		VENDREDI 18		SAMEDI 19		DIMANCHE 20
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	SALADE VERTE CROUTONS	H2	SALADE NAPOLI	H1	TARTARE DE LÉGUMES	H1	ANTI PASTI
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	MERGUEZ	V2	PAUPIETTE EN SAUCE	V1	ROTI DE VEAU EN SAUCE	V2	BOULES DE BŒUF AU CURRY	V1	POULET ROTI	V1	CHOU- CROUTE DE LA MER	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L3	COURGETTES PROVENCALES	L2	HARICOTS VERTS BASILIC	L1	POMMES VAPEUR	L3	CHOU FLEUR SAUCE AUREORE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	EMMENTAL	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	D1	MOELLEUX FOURRÉ POMME	F	ST NECTAIRE AOC	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	ILE FLOTTANTE	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	D2	YAOURT SUCRÉ	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE NAPOLI : pates, tomates, thon, olive, vinaigrette

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, saumon, moules, crevettes, pdt, oignon, vin blanc

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, ail, vin blanc

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



## Menu B – SEMAINE 29 du 14 au 20 juillet 2025

		LUNDI 14 FÉRIÉ		MARDI 15		MERCREDI 16		JEUDI 17		VENDREDI 18		SAMEDI 19		DIMANCHE 20
ENTREE	H2	ŒUFS MAYONNAISE 	H1	TOMATES EN SALADE	H1	SALADE FRAICHEUR	H2	SALADE DE RIZ	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*CHARCUTE RIE*	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	GOULASH DE BOEUF 	V1	#CORDON BLEU#	V2	COLOMBO DE POULET	V1	ROTI DE DINDE	V3	POISSON EN SAUCE 	V2	*CERVELAS ALSACIENNE AU BLEU*	V3	PAUPIETTE DU PECHEUR 
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L1	PETITS POIS 	L1	PURÉE	L2	CAROTTES 	L1	BOULGOUR	L2	PATES AU BEURRE 	L2	POLENTA AUX CAROTTES 
FROMAGE	F	EMMENTAL 	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	MOELLEUX FOURRÉ POMME	F	ST NECTAIRE AOC 	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	FRUIT	D1	ILE FLOTTANTE 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	YAOURT SUCRÉ 	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	COMPOTE / BISCUIT

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

GOULASH DE BŒUF : sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

COLOMBO DE POULET : sauté de poulet, curry, curcuma, oignon

SALADE FRAICHEUR : concombre, maïs, tomate, carottes, râpées, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



## Menu A – SEMAINE 30 du 21 AU 27 JUILLET 2025

		LUNDI 21		MARDI 22		MERCREDI 23		JEUDI 24		VENDREDI 25		SAMEDI 26		DIMANCHE 27
<b>ENTREE</b>	H2	PIZZA	H2	TOMATE MOZZARELLA	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H1	SALADE VERTE AU FROMAGE	H1	MELON	H3	*CHARCUTERIE*	H2	SOMBRERO ANDALOUSE
<b>POTAGE MAISON</b> 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
<b>PLAT</b>	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	ROTI DE DINDE	V2	POULET ROTI	V2	POT AU FEU	V1	TARTE CHÈVRE TOMATE	V1	*RISOTTO GALICIENNE*
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	L2	GRATIN DE COURGETTES	L1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	L2	BLETTES A LA TOMATE	L1	PATES	L2	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
<b>FROMAGE</b>	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	F	FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
<b>DESSERT</b>	D1	MAESTRO VANILLE	D1	COMPOTE 	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA 

SALADE DE CERVELAS : pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

POT AU FEU : paleron de bœuf, pdt, carottes, navet, chou vert, poireaux, bouillon de bœuf

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, calamars, curcuma, menthe, tomate, oignon, poivron, vin blanc

SOMBRERO ANDALOUSE : mais, haricots verts, pdt, macédoine, mayonnaise tomatée

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu B – SEMAINE 30 du 21 au 27 juillet 2025



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

		LUNDI 21		MARDI 22		MERCREDI 23		JEUDI 24		VENDREDI 25		SAMEDI 26		DIMANCHE 27
ENTREE	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H3	ROULADE (dinde)	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H2	SALADE PIÉMONTAISE (a la volaille)	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	CAROTTES RAPÉES AU CUMIN	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	HACHÉ DE BŒUF AU JUS 	V2	NEM DE POULET	V3	POISSON CUISINÉ 	V1	TORTILLA DE POMMES DE TERRE	V2	*SAUCISSON LYONNAIS* 	V2	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CAROTTES 	L1	RIZ CANTONNAIS	L3	RATATOUILLE	L3	HARICOTS PLATS	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	L2	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	GOUDA	F	MIMOLETTE	F	EMMENTAL 	F	FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE 	D1	COMPOTE 	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS 	D1	BABA AU RHUM	D1	FROMAGE BLANC STRACCIATEL LA 

SALADE ATURINE : pommes, poivron, soja, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu A – SE 31 du 28 au 03 aout 2025



		LUNDI 28		MARDI 29		MERCREDI 30		JEUDI 31		VENREDI 01		SAMEDI 02		DIMANCHE 03
<b>ENTREE</b>	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H1	TOMATES MOZZARELLA	H1	RADIS BEURRE	H1	SALADE VERTE	H2	SALADE DE PATES	H2	<b>SALADE LINGOTS ET HARENGS</b>	H1	<b>SALADE BLANCHE</b>
<b>POTAGE MAISON</b>	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
<b>PLAT</b>	V1	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	V2	SAUCISSE CUISINÉE	V1	BLANQUETTE DE VEAU	V2	GRATIN OCÉANE	V2	ROTI DE DINDE	V3	<b>RETOUR DE PÊCHE</b>	V1	<b>TAJINE DE BOEUF</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	L1	POMMES GRENAILLE	L1	FLAGEOLETS	L1	PURÉE	L2	PLAT COMPLET	L2	CHOU FLEUR	L3	<b>AUBERGINES PARMIGIANA</b>	L1	<b>PLAT COMPLET</b>
<b>FROMAGE</b>	F	TOMME BLANCHE	F	CAMEMBERT	F	MOULÉ AUX NOIX	F	MIMOLETTE	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	<b>EMMENTAL</b>	F	<b>BLEU DOUCEUR</b>
<b>DESSERT</b>	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	D1	YAOURT LES 2 VACHES	D2	PETITS SUISSÉS AUX FRUITS	D1	<b>PÂTISSERIE</b>	D1	<b>FRUITS AU SIROP</b>

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge et blanc râpés, carottes râpés, vinaigrette

GRATIN OCEANE : pdt, filet de poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, oignon, champignons, jus de citron, crème

AUBERGINES PARMIGIANA : aubergine, sauce tomate, fromage, parmesan, origan, sel, poivre

SALADE BLANCHE : soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

TAJINE DE BŒUF : sauté de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

\* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



## Menu B – SE 31 du 28 au 03 aout 2025

		LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 30		SAMEDI 31		DIMANCHE 1
ENTREE	H2	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	H3	*CHORIZO*	H2	TABOULÉ	H3	RILLETES DE THON 	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*CHARCUTE RIE*	H2	SALADE BOHEMIEN- NE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	MERGUEZ	V3	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS 	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE 	V1	BOULES DE BŒUF EN SAUCE 	V3	POISSON CUISINÉ 	V1	ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE 	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ* 
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L3	PLAT COMPLET	L2	BROCOLIS EMMENTAL 	L1	PATES 	L1	BOULGOUR	L1	SEMOULE	L2	ROSTIES
FROMAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	MIMOLETTE	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	D1	YAOURT LES 2 VACHES 	D2	PETITS SUISSÉS AUX FRUITS 	D1	PÂTISSERIE	D1	FRUITS AU SIROP

ÉGRENÉ DE BŒUF A LA GRECQUE : égrené de bœuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de boeuf

SALADE BOHEMIENNE : concombre, tomates, câpres, olives, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes \* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu A – SEMAINE 32 du 04 au 10 aout 2025



		LUNDI 04		MARDI 05		MERCREDI 06		JEUDI 07		VENREDI 08		SAMEDI 09		DIMANCHE 10
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H2	SALADE PIÉMONTAISE (volaille)	H3	*MORTADELLE*	H1	TARTARE DE TOMATES	H1	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	ROTI DE DINDE	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	V1	POULET ROTI	V2	*PAIN DE VIANDE*	V2	POISSON AU FOUR	V2	SAUTÉ DE CANARD CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLE	L3	HARICOTS BEURRE	L1	BLÉ	L3	CAROTTES	L3	BROCOLIS CRÈME	L2	PATES	L1	ROSTIES
FROMAGE	F	ST PAULIN	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	D1	YAOURT SUCRÉ	F	CAMEMBERT	F	CANTAL AOP	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	D2	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

SALADE TRIOLO : chou rouge, chou blanc, cèleri râpé, vinaigrette

PAIN DE VIANDE : haché de bœuf et chair a saucisse, œuf, chapelure, herbes, lait, épices, moutarde + sauce brune

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu B – SEMAINE 32 du 04 au 10 aout 2025



		LUNDI 04		MARDI 05		MERCREDI 06		JEUDI 07		VENDREDI 08		SAMEDI 09		DIMANCHE 10
ENTREE	H3	SALADE DE BLÉ	H1	SALADE FRAICHEUR	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H1	TOMATE MOZZARELLA	H1	MELON VERT	H3	*CHARCUTERIE*	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ* 	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE 	V1	POISSON MEUNIÈRE 	V1	AXOA	V1	PAUPIETTE DE SAUMON 
ACCOMPAGNEMENT	L2	COURGETTES	L1	PETITS POIS	L2	BLETTES A LA TOMATE	L2	RATATOUILLE	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L2	SALSIFIS CAROTTES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	YAOURT SUCRÉ 	F	CAMEMBERT 	F	CANTAL AOP 	F	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	FRUIT	D1	LAITAGE	D1	PETITS SUISSES AUX FRUITS	D1	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE 	D1	ÉCLAIR CHOCOLAT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 

POIS CHICHE TALENTAISE : pois chiche, mais, tomate, vinaigrette

SALADE DE MUSEAU : fromage de tête, pdt, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu A – SE 33 du 11 au 17 aout 2025

		LUNDI 11		MARDI 12		MERCREDI 13		JEUDI 14		VENDREDI 15 FÉRIÉ		SAMEDI 16		DIMANCHE 17
ENTREE	H3 	ŒUFS DURS MAYONNAISE	H1	TOMATE MOZZARELLA	H2	TABOULÉ	H1	SALADE VERTE	H2	SALADE NAPOLI 	H3	*CHARCUTERIE*	H2	FEUILLETÉ CHÈVRE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V1 	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	V2	TARTE AU THON	V1 	PATES AU SAUMON 	V2	POULET ROTI	V2 	*ANDOUILLETTE*	V1 	LANGUE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	PETITS POIS 	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PLAT COMPLET	L3	BLETTES ALA TOMATE	L2	CAROTTES VICHY	L3	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	D1	MADELEINE 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR 
DESSERT	D1	CRÈME CHOCOLAT 	D2 	PETITS SUISSES AUX FRUITS	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	FRUIT	D1	PÂTISSERIE 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ 

SALADE NAPOLI: pates, tomate, thon, olives, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu B – SEMAINE 33 du 11 au 17 aout 2025

		LUNDI 11		MARDI 12		MERCREDI 13		JEUDI 14		VENDREDI 15 FÉRIÉ		SAMEDI 16		DIMANCHE 17
<b>ENTREE</b>	H1	CHOU COLESLAW	H3	*ROSETTE* 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	PIZZA	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	ANTI PASTI	H1	SALADE DE PALMIER COMPOSÉE
<b>POTAGE MAISON</b> 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
<b>PLAT</b>	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V3	ROULÉS AU FROMAGE	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V3	POISSON AU FOUR 	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	MARMITE DE CALAMARS 	V2	*POÉLÉE DU SUD OUEST*
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	L1	POMMES DE TERRE GRENAILLE	L3	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PURÉE	L3	CHOU FLEUR 	L1	BOULGOUR	L1	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET
<b>FROMAGE</b>	F	CAMEMBERT 	D1	MADELEINE 	F	ST PAULIN 	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS 	F	EMMENTAL 	F	BLEU DOUCEUR 
<b>DESSERT</b>	D1	CRÈME CHOCOLAT 	D2	PETITS SUISSES AUX FRUITS 	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D1	FRUIT	D1	PÂTISSERIE 	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ 

CHOU COLESLAW : carotte et chou râpé, mayonnaise

ANTI PASTI : courgette, brunoise du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

MARMITE CALAMARS : pdt, calamars, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

POÉLÉE DU SUD OUEST : pdt, gésiers confits, haricots verts, lardons, mais, poivron, oignon, persillade

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu A – SEMAINE 34 du 18 au 24 aout 2025



		LUNDI 18		MARDI 19		MERCREDI 20		JEUDI 21		VENREDI 22		SAMEDI 23		DIMANCHE 24
ENTREE	H3	*ROSETTE* 	H1	SALADE DE MAÏS	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H2	SALADE PIÉMONTAISE (a la volaille)	H1	CONCOMBRES EN SALADE	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES* 	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V2	*QUICHE*	V2	POULET ROTI	V1	POISSON MEUNIÈRE 	V1	LASAGNES MAISON 	V1	ROTI DE VEAU 
ACCOMPAGNEMENT	L2	COURGETTES	L1	POMMES SAUTÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	RATATOUILLE	L1	RIZ	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	GATEAU BASQUE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	RIZ AU LAIT MAISON	D1	COMPOTE

SALADE AVOCADO : avocat, maïs, tomate, concombre, vinaigrette

SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu B – SEMAINE 34 du 18 au 24 aout 2025



		LUNDI 18		MARDI 19		MERCREDI 20		JEUDI 21		VENDREDI 22		SAMEDI 23		DIMANCHE 24
ENTREE	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	RADIS BEURRE	H1	TOMATES EN SALADE	H3	*PATÉ DE CAMPAGNE*	H1	SALADE AVOCADO	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	MERGUEZ	V2	#ESCALOPE VIENNOISE#	V1	ROTI DE DINDE 	V3	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V3	TORTILLA POMMES DE TERRE	V2	*BOUDIN BLANC*	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	HARICOTS BEURRE 	L1	POMMES VAPEUR	L1	SEMOULE	L3	HARICOTS PLATS	L2	PURÉE ET POMME	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	MIMOLETTE	F	BLEU DOUCEUR 	D2	VELOUTÉ AUX FRUITS	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	GATEAU BASQUE	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	RIZ AU LAIT MAISON	D1	COMPOTE

CANARDS PERLÉ A L'ORANGE : effiloché de canard, boulgour, jus d'orange, orange, oignon

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge et blanc râpés, carottes râpées, vinaigrette

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu A – SE 35 du 25 au 31 aout 2025



		LUNDI 25		MARDI 26		MERCREDI 27		JEUDI 28		VENDREDI 29		SAMEDI 30		DIMANCHE 31
ENTREE	H1	HARICOTS FORESTIERS	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H1	SALADE DE MAÏS	H3	ROULADE (dinde)	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	*CHARCUTERIE*	H1	TARTARE DE LÉGUMES
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V1	CUISSE DE POULET ROTI 	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	BŒUF FOYOT 	V1	COUSCOUS 	V2	RETOUR DE PECHE	V2	*POÉLÉE ESPAGNOLE*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES GRENAILLES	L2	CHOU FLEUR 	L1	PURÉE	L2	CAROTTES 	L1	PLAT COMPLET	L2	ROSTIES	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D2	GAUFRE LIÉGEOISE	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN 
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ	D1	POMMES CARAMEL MAISON 

POÉLÉE ESPAGNOLE : pdt, oignons, haricots plats, chorizo, poivron, dés de jambon, épices espagnoles

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc



## Menu B – semaine 35 du 25 au 31 aout 2025

		LUNDI 25		MARDI 26		MERCREDI 27		JEUDI 28		VENDREDI 29		SAMEDI 30		DIMANCHE 31
<b>ENTREE</b>	H3	ŒUFS DURS MAYONNAISE 	H1	SALADE TRIOLO	H2	TABOULÉ	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H3	*MORTADELLE*	H1	SALADE DE SOJA ET MAÏS	H2	SALADE BLANCHE
<b>POTAGE MAISON</b> 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
<b>PLAT</b>	V2	ÉMINCÉ DE POULET EN SAUCE	V1	PAUPIETTE EN SAUCE	V2	TARTE AUX POIREAUX 	V2	*ROTI DE PORC MOUTARDE*	V2	BLANQUETTE DE POISSON 	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V1	MITONNÉ DE BOEUF 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	PETITS POIS 	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	PATES	L2	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	FLAGEOLETS
<b>FROMAGE</b>	F	CAMEMBERT 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D2	GAUFRE LIÉGEOISE	F	EMMENTAL 	F	ST PAULIN 
<b>DESSERT</b>	D1	COMPOTE	D1	LAITAGE BIO 	D1	FRUIT 	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	D1	LIÉGEOIS CAFÉ	D1	POMMES CARMEL MAISON 

NOUILLES DES MANDARINS : pates, sauce soja, émincé de poulet, gingembre, sweet chili sauce, mélange de légumes chinois, sésame

SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc