

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations – la liste des allergènes est consultable sur l'application « App'table »

Semaine du 07 au 11 Juillet 2025	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
DEJEUNER	MENU BIO Salade de pois chiches bio au cumin Boulettes de bœuf bio Semoule bio Fromage blanc bio Fruit bio	MENU VEGETARIEN Concombre bio vinaigrette Quenelles nature à la crème Brocolis bio 60% Riz IGP 50% Tomme noire Mousse au chocolat	Tomate bio Jambon de poulet Taboulé bio Yaourt aromatisé vanille bio Abricots bio	Cake aux deux fromages maison Rôti de bœuf Salade de pommes de terre et haricots verts bio Brie bio Bâtonnet chocolat	Pastèque bio, tomates bio, fêta Steak de colin sauce citron Purée de courgettes au beurre frais Fromage frais aux fruits bio Moelleux aux pêches maison
GOUTER	Pur jus de pomme Rocher choco coco Compote de pomme	Eau Fourrandise au chocolat Fruit de saison	Sirop de grenadine Pain Fromage fondu	Pur jus d'orange Moelleux au citron Fruit de saison	Lait nature Pain Confiture de fraise
PIQUE-NIQUE GLACIERE	Viennois poulet Chips St môret bio Compote pomme berlingot Madeleine	Œuf dur bio Taboulé bio Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot Galette bretonne	Thon Salade de blé bio à la provençale St môret bio Abricot bio Petit beurre	Club thon œuf Chips Camembert Compote pomme berlingot Cookies	Saucisse pure volaille Salade de pommes de terre bio à l'échalote Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot Madeleine
PIQUE-NIQUE SAC A DOS	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Compote pomme berlingot	Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot	Coupelle de pâté de volaille Salade taboulé Chips Fromage fondu Abricot bio	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Compote pomme berlingot	Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

Menus validés à la commission du 14/05/2025



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations – la liste des allergènes est consultable sur l'application « App'table »

Semaine du 15 au 18 Juillet 2025	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
DEJEUNER	FERIE	MENU VEGETARIEN Melon bio Emincé de pois sauce blanquette Haricots beurre 60% au beurre frais Riz IGP 50% Emmental Flan nappé caramel	Tomate bio vinaigrette Haché de veau aux oignons Frites et ketchup Yaourt nature bio Nectarine bio	MENU BIO Pastèque bio Tortis bio à la bolognaise durable Bûchette de chèvre bio Abricots bio	Œuf dur Colin – mayonnaise Haricot vert, carotte, pommes de terre Fromage frais aux fruits bio Tarte au citron maison
GOUTER		Pur jus de pomme Rocher choco coco Fruit de saison	Eau Barre bretonne Compote de pommes	Lait nature Pain Pâte à tartiner	Pur jus d'orange Pompom cacao Fruit de saison
PIQUE-NIQUE GLACIERE		Club thon crudité Chips Camembert Compote pomme fraise berlingot Madeleine chocolat	Pilon de poulet LR Salade de pâtes bio au pesto St môret bio Nectarine bio Fourrandise fraise	Thon Salade de blé bio à la parisienne Vache qui rit bio Abricots bio Palmier	Viennois poulet Chips St môret bio Compote pomme fraise berlingot Cookies
PIQUE-NIQUE SAC A DOS		Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot	Coupelle de pâté de volaille Salade taboulé Chips Fromage fondu Nectarine bio	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Abricots bio	Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

Menus validés à la commission du 14/05/2025



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations – la liste des allergènes est consultable sur l'application « App'table »

Semaine du 21 au 25 Juillet 2025	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
DEJEUNER	Haricots verts vinaigrette Boulettes d'agneau à la dijonnaise Semoule bio Brie bio Melon charentais bio	MENU VEGETARIEN Pastèque bio Œuf dur nature Salade de riz IGP à la parisienne Emmental Petit pot vanille fraise	MENU BIO Salade de tomates bio Boulettes de bœuf bio à la basquaise Coquillettes bio Et fromage râpé Yaourt nature bio Compote pomme bio	Pizza au fromage Rôti de bœuf Ratatouille fraîche Gouda bio Prune bio	Carottes râpées bio Steak de colin sauce bourride Purée de pommes de terre au beurre frais Bleu d'Auvergne AOP Cake au chocolat maison
GOUTER	Pur jus de pomme Fourrandise à la fraise Yaourt aromatisé	Sirop de grenadine Madeleines longues Fruit de saison	Pur jus d'orange Pain d'épices Fruit de saison	Lait nature Pain Chocolat tablette	Sirop de fraise Pompon cacao Fruit de saison
PIQUE-NIQUE GLACIERE	Viennois poulet Chips St môret bio Compote pomme berlingot Madeleine	Œuf dur bio Taboulé bio Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot Galette bretonne	Thon Salade de blé bio à la provençale St môret bio Compote pomme berlingot Palmier	Club thon œuf Chips Camembert Prune bio Cookies	Saucisse pure volaille Salade de pommes de terre bio à l'échalote Vache qui rit bio Compote gourde Madeleine
PIQUE-NIQUE SAC A DOS	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Compote pomme berlingot	Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot	Coupelle de pâté de volaille Salade taboulé Chips Fromage fondu Compote pomme berlingot	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Prune bio	Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot



Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations – la liste des allergènes est consultable sur l'application « App'table »

Semaine du 28 Juillet au 01 Août 2025	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31
DEJEUNER	Tomate bio mozzarella Sauté de boeuf bio marengo Riz IGP camarguais Ile flottante	MENU BIO Melon jaune bio Emincé de volaille bio à la dijonnaise Frites bio Edam bio Fromage blanc aux fruits bio	MENU VEGETARIEN Betteraves bio vinaigrette Stick végétarien Purée de pommes de terre au beurre frais Fromage blanc bio Pastèque bio	Courgettes râpées Jambon de poulet Salade de coquillettes au pesto Vache qui rit bio Compote pomme fraise maison
GOUTER	Pur jus de raisin Moelleux au citron Fruit de saison	Eau Fourrandise au citron Fruit de saison	Lait nature Pain Pâte à tartiner	Sirop de grenadine Barre bretonne Fruit de saison
PIQUE-NIQUE GLACIERE	Œuf dur Taboulé de boulgour bio Vache qui rit Compote pomme berlingot Galette bretonne	Club thon crudité Chips Camembert Compote pomme fraise berlingot Madeleine chocolat	Pilon de poulet LR Salade de pâtes bio au pesto St môret bio Abricot bio Fourrandise fraise	Thon Salade de blé bio à la parisienne Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot Palmier
PIQUE-NIQUE SAC A DOS	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Compote pomme berlingot	Coupelle de canard Salade pasta thon Chips Vache qui rit bio Compote pomme fraise berlingot	Coupelle de pâté de volaille Salade taboulé Chips Fromage fondu Abricot bio	Coupelle de pâté de volaille Salade niçoise Chips Croclait Compote pomme fraise berlingot

