

MENU GRANS JUILLET 2026

MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12	LUNDI 13
Salade Grecque Tomates dès de Feta concombre	Toast au chèvre, miel et herbes de Provence	Salade de haricots verts à l'échalote	Tomates au basilic	Salade verte et croûtons	Pâté en croûte et cornichons	Frisée aux lardons
Nuggets de végétal au blé	Sauté d'Agneau	Tomates farcies	Dos de Merlu aux herbes fraîches	Pilons de poulet grillés	Encornets farcis	Côtes de Porc
Polenta crémeuse	Courgettes grillées	Boullgour	Aubergines au parmesan	Tortis au beurre	Pomme de terre vapeur	Fond d'artichaut à la Provençale
Chavroux	Boursin	Emmental	Saint- Paulin (2)	Yaourt nature	Tomme noire	Coulommiers
Pêche blanche	Melon de pays	Brugnons	Tarte aux pommes	Compote	Fraises rondes	Tropézienne
MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19	LUNDI 20
Salade Coleslaw	Salade de pomme de terre et échalotes	Salade de quinoa, radis et mimolette	Lentilles et cébettes en salade sauce vinaigrette	Tomates mozzarella	Feuilleté au fromage	Melon et jambon cru
Roti de Dinde	Jambon blanc	Filet de Flétan vapeur	Quiche Saumon et brocolis	Raviolis au fromage sauce tomate et crème	Gratin de poisson	Saucisse de Toulouse
Petits pois carottes	Tian de légumes	Choux fleur en gratin (Emmental râpé)			Purée pomme de terre et épinards	Flageolets au jus
Six de Savoie	Fourme d'Ambert	Brebis crème	Camembert	Chanteneige	Crème de roquefort	Saint-Nectaire
Crème dessert chocolat	Pastèque	Brugnons	Pêche au sirop	Mousse de marron	Salade de fruits	Tarte citron meringuée

NOM:



MENU GRANS JUILLET / AOUT 2026

MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26	LUNDI 27
Pastèque	Salade Iceberg, mimolette, sauce blanche	Pois chiches, concombre et Feta	Tarte à la tomate et Emmental	Salade haricots verts et tomates cerises	Jambon persillé	Asperges à la vinaigrette
Chili con carne	Sauté de Poulet	Daube de Bœuf	Filet Mignon	Omelette au fromage	Soupe au Pistou	Rôti de Veau
Riz Créole	Ratatouille	Semoule et carottes	Blettes à la béchamel	Cœur de blé		Riste d'aubergines
Cheddar	P'tit Soignon	Samos	Port salut	Tomme blanche	Saint-Agur	Mini-roitelet
Fian au caramel	Melon Canari	Pêche jaune	Nectarine	Melon vert	Tarte aux prunes	Mousse au chocolat Biscuit
MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01 AOUT	DIMANCHE 02 AOUT	LUNDI 03 AOUT
Concombre, Feta, sauce au fromage blanc	Œuf dur mayonnaise	Salade semoule Tomates, oignons, huile d'olive	Radis / beurre	Salade Niçoise	Céleri rémoulade	Poivrons et tomates grillés et marinés
Pâtes à la Bolognaise Sauce tomates	Boulettes de Bœuf	Poulet Basquaise	Dos de Cabillaud vapeur	Roti de Porc	Risotto à la courgette et aux crevettes	Gigot d'Agneau
	Dahl de lentilles corail	Poêlée de légumes (h.verts, petits pois, fèves)	Purée de pomme de terre	Fenouil braisé		Pommes dauphines
Emmental râpé	Cheddar	Cantafrais	Double crème	Yaourt à boire	Chevretine	Cantal jeune
Abricot	Salade de fruits	Fraises rondes	Prunes		Île flottante crème Anglaise	Tarte flan

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons