



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025



LE JOUR DU

LUNDI 07/07

Salade de riz
à la parisienne
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Melon

Hoki pané

Pané de Blé

Epinards béchamel

Camembert

Purée de fruits

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

MARDI 08/07

Salade iceberg,
et oignons frit

Concombres vinaigrette

Emincé de pois sauce occitane
(petits pois, poivrons, épice padilla)

Boullgour

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

MERCREDI 09/07

Tomate

Sandwich

Chips

Petit louis

Biscuit

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

JEUDI 10/07

Carottes râpées
Vinaigrette agrumes

Céleri râpé mayonnaise

Rôti de bœuf sauce tartare
(mayonnaise, câpres, cornichons)

Œuf dur

Pâtes

Saint Nectaire

Fruit de saison

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

VENREDI 11/07

REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ

SALADE PASTÈQUE, TOMATE
FÊTA

STEACK DE COLIN
SAUCE ABRICOT

GALETTE ITALIENNE

PURÉE DE COURGETTES

YAOURT NATURE

MOÛLLEUX
AUX PÊCHES

Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette

Confiture

Lait

Madeleine

Compote de fruits

Fromage blanc

Pain au lait

Fruit de saison

Chocolat

Baguette

Miel

Fromage frais

Baguette

Compote de fruits

Emmental

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



elior



Semaine du 14 au 18 Juillet 2025



LE JOUR DU

VEGETARIAN

LUNDI 14/07	MARDI 15/07	MERCREDI 16/07	JEUDI 17/07	VENREDI 18/07
Féfé	Betteraves Macédoine	Œuf dur	Salade verte et dés de mimollette	Melon Salade de pâtes pesto
	Colin gratiné au fromage Croustillant au fromage	Sandwich	Fish burger Burger végétarien	Sauté de bœuf Emincé de pois
	Petit pois	Chips	Pommes campagnardes	Haricots verts
	Coulommier	Bonbel	Smoothie mangue vanille Crème coco Petit biscuit	Yaourt aux fruits
	Fruit de saison	Fruit de saison		Cake vanille
Goûter				
	Baguette	Biscuit	Baguette	Biscuit
	Miel	Gourde aux fruits	Salade de fruits	Fruit de saison
	Yaourt aux fruits	Lait chocolat	Cheddar	Yaourt a boire

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Des idées pleines

	Pêche responsable		Plat DURABLE		Indication Géographique Protégée
	Production locale		Appellation d'Origine Contrôlée		
	Plat végétarien		Appellation d'Origine Protégée		

Baguette	Baguette	Pain au lait	Céréales	Baguette
Confiture	Miel	Yaourt à boire	Fruit de saison	Compote de fruits
Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Chocolat	Lait	Gouda





Semaine du 28 Juillet au 01 Août 2025

Vacances



LE JOUR DU

MERCREDI 30/07			JEUDI 31/07			VENDREDI 01/08		
Cœuf dur			Melon vert et jaune			Betteraves Chou-fleur		
Sandwich			Tortillas tomate poivrons (œuf, pommes de terre, thym, laurier)			Pavé de merlu sauce orientale Quenelle sauce béchamel		
Chips			Salade verte			Semoule et légumes à couscous		
Bonbel			Tomme noire			Saint Nectaire		
Fruit de saison			Flan vanille au caramel			Yaourt aux fruits		
Crêpe au fromage Salade iceberg			Fruit de saison			Baguette		
Sauté de Boeuf Emincé de pois			Biscuit			Madeleine		
Julienne de légumes et blé saveur jardin			Gourde aux fruits			Fruit de saison		
Saint môret			Lait			Yaourt nature		
Fruit de saison			Fromage blanc			Chocolat		
Salade de pommes de terre Tomates			Emmental			Yaourt à boire		
Poulet rôtis Bouchées azukis			Baguette					
Carottes			Fruit de saison					
Fromage frais aux fruits								
Quatre-quart au chocolat								

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Goûter



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 04 au 08 Août 2025



LE JOUR DU Végé

LUNDI 04/08		MARDI 05/08	MERCREDI 06/08	JEUDI 07/08	VENDREDI 08/08
Haricots verts Melon jaune		Taboulé semoule Crèmeux frais aux radis (radis, sauce fromage blanc)	Tomate	Carottes râpées vinaigrette passion Chou rouge	CŒUR DE LAITUE VINAIGRETTE FRAMBOISE
Saumon sauce crème Bouchées de soja		Bouchées de blé pané	Sandwich	Sauté de volaille Emincé de pois	RÔTI DE VEAU GALETTE VÉGÉTARIENNE
Pâtes		Ratatouille	Chips	Purée de brocolis	RIZ
Tomme blanche		Yaourt nature	Petit louis	Camembert	FROMAGE BLANC
Purée de fruits		Fruit de saison	Madeleine	Tube Glacé	CLAFOUTIS AUX PÊCHES

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Goûter

Baguette	Céréales	Pain au lait	Baguette	Baguette
Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison
Beurre	Lait	Chocolat	Miel	Edam

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



elior



Semaine du 11 au 15 Août 2025

Vacances



LE JOUR DU

LUNDI 11/08

Betteraves
Mais

Colin mariné à la brésilienne
Quenelle sauce italienne

Polenta crémeuse à la carotte

Yaourt aux fruits

Flan coco

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO

MARDI 12/08

Pastèque
Chou-fleur

Sauté de bœuf
Bouchées végétarienne

Riz

Saint paulin

Crème caramel

Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

MERCREDI 13/08

Oeuf dur

Sandwich

Chips

Bonbel

Fruit de saison

Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

JEUDI 14/08

REPAS ITALIEN

Tomates Mozzarella

Pizza

Salade verte

Gorgonzola

Raisin Blanc

Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

VENDREDI 15/08

Férié

Goûter

Baguette

Fruit de saison

Tomme noire

Baguette

Confiture

Fromage blanc

Biscuit

Gourde aux fruits

Lait

Pain au lait

Chocolat

Yaourt à boire

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



elior



LE JOUR DU



LUNDI 18/08

Salade de haricots verts	
Betteraves	
Croustillant au fromage	
Petits pois carottes	
Yaourt aromatisé	
Fruit de saison	

Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France

MARDI 19/08

Carottes râpées	
Salade de pommes de terre à l'échalote	
Bolognaise de bœuf	
Bolognaise végétal	
Pâtes	
Emmental rapé	
Flan au caramel	



Pêche responsable
Production locale
Plat végétarien

MERCREDI 20/08

Tomate	
Sandwich	
Chips	
Petit louis	
Fruit de saison	



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

JEUDI 21/08

Melon jaune	
Courgette râpées	
Rôti de veau	
Œuf dur	
Blé aux petits légumes	
Cantal	
Purée de fruits	



Indication Géographique Protégée

REPAS "SO BRITISH"



Salade verte	
Fish & Chips sauce blanche	
Pané de blé sauce blanche	
Pommes campagnardes	
Cheddar	
Pudding aux raisins	



Indication Géographique Protégée

Goûter

Céréale	Baguette	Pain au lait	Baguette
Compote de fruits	Fruit de saison	Gourde au fruits	Miel
Lait	Coulommier	Lait chocolat	Yaourt aux fruits
			Chocolat

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Semaine du 18 au 22 Août 2025





Semaine du 25 au 29 Août 2025



LE JOUR DU Végé				VENDREDI 29/08	
LUNDI 25/08	MARDI 26/08	MERCREDI 27/08	JEUDI 28/08	REPAS MEXICAIN	
Salade de quinoa façon taboulé Tomates	Salade de pâtes à la parisienne (tomate, maïs, basilic) Concombres	Œuf dur	Coleslaw	Fermé	
Bouchées de blé panées	Colin thym citron Gâteau d'œuf	Sandwich	Fajitas haricots rouges chili		
Ratatouille	Haricots verts	Chips	Pommes campagnardes		
Saint Môret	Coulommier	Bonbel	Emmental râpé		
Fruit de saison	Straciatella aux copeaux de chocolat	Fruit de saison	Tube glacé		
Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Plat végétarien	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	
Goûter					
Baguette	Baguette	Biscuit	Madeleine		
Confiture	Fruit de saison	Gourde aux fruits	Pâte de fruits		
Yaourt nature	Edam	Lait	Yaourt a boire		



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

