

lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
LE JOUR DU Boulgour légumes 4 épices* BIO (Champignons, petits pois, carottes, courgettes)	Melon Jaune Pavé de merlu sauce Vierge* Brocolis Pommes de terre vapeur	LE JOUR DU Pâtes Curvi Rigati BIO Locales à l'italienne * (Poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives noires, tomates, thym)	Entrée uniquement pour les <u>élémentaires</u> : Concombres vinaigrette Rôti de veau OU Boulette pois chiche poivrons cumin * BIO Sauce piccalilli * (Mayonnaise, chou-fleurs, carottes, cornichon) Semoule Ratatouille	Carotte râpées BIO locales assaisonnées * Colin meunière frais et citron Riz BIO Courgettes persillées BIO et locales
Yaourt nature BIO et sucre roux équitable	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Saint Nectaire AOP	Mimolette	Yaourt fraise BIO local	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Camembert
Fruit de saison BIO	Compote pomme abricot	Glace rocket (framboise, ananas, orange)	Fruits BIO	Moelleux aux pommes *
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant boulangerie Lait demi écrémé BIO Compote pomme fraise	Baguette nature et confiture de fraise Yaourt nature et sucre roux BIO et équitable Fruit	Pain de mie et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Barre bretonne Fromages frais nature et sucre roux BIO et équitable Banane BIO	Baguette nature Fromage fondu président Compote pomme



Production locale

100% des baguettes servies sont BIO et LOCALES
 100% des poissons sont labellisés MSC (Marine)

Produits BIO

Recette du chef*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

Du 13 au 17 juillet 2025

lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
	LE JOUR DU 			LE JOUR DU 
Filet de saumon Waterzoï*	Tomates BIO et œufs durs BIO Locaux* 	Pastèque BIO	Entrée uniquement pour les <u>élémentaires</u> : Friand au fromage	REPAS A DOS DE CHAMEAU Couscous BIO* (légumes de couscous, raisin, pois chiche)
	N Risotto courgettes*	Emincé de dinde* OU Emincé de pois pain d'épices*	Rôti bœuf OU Bâtonnets végétariens Sauce aïoli*	
Petits pois		Frites	Légumes aïoli (choux-fleurs, carottes, haricots verts, pommes de terre)	
Yaourt vanille BIO	Fromage uniquement pour les <u>élémentaires</u> : Tomme blanche	Fromage uniquement pour les <u>élémentaires</u> : Petit moulé nature	Fromage Blanc, morceaux d'ananas, et brisures de spéculoos	Pont l'Evêque AOP
Fruit BIO	Liégeois au chocolat équitable 	Purée pomme cannelle maison*		Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au lait (boulangier) Lait demi écrémé BIO Compote pomme abricot	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Marbré chocolat Lait demi écrémé BIO Fruit BIO	Pain de mie et confiture fruits rouges  Yaourt nature BIO local et sucre roux équitable  Jus de fruit	Baguette campagne Pavé demi sel compote pomme banane

lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------

LE JOUR DU		LE JOUR DU	REPAS AFRICAIN	
Mâche et mais	Entrée uniquement pour les élémentaires : Taboulé BIO	Entrée uniquement pour les élémentaires : Carotte râpées BIO locales vinaigrette*	Tomates BIO et olives	
Gratin campagnard*	Pavé colin sauce estragon*	Macaronis à la mexicaine BIO* (tomates, poivrons, haricots rouge, paprika, cumin)	Escalope de poulet sauce yassa* OU Riz BIO et Jambalaya BIO * (Haricots rouges, oignons, carottes, tomates, poivrons rouge)	Pavé de merlu sauce citron
	Brocolis		Riz BIO	Haricots verts
Fromage uniquement pour les élémentaires : Saint Paulin	Cantal AOP	Yaourt BIO local	Banane BIO et chocolat	Emmental
Batôn de glace à la vanille	Compote pomme abricot	Fruit BIO		Tarte au poire bourdaloue*
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Beignet à la framboise Lait demi écrémé BIO Fruit	Baguette Gouda Compote pomme fraise	Palet breton Fromage blanc nature et sucre roux BIO équitable Banane BIO	Croissant (boulangerie) Lait demi écrémé BIO Fruit BIO	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre roux BIO et équitable Fruit

lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
 Carotte râpées BIO locales vinaigrette*	GARDEN PARTY LE JOUR DU  DUO Pastèque/ Melon 	LE JOUR DU  Macaronis égréné végé tomate BIO*	Poulet rôti sauce franchard* OU Pané blé sauce fraîcheur*	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Pomelos BIO et sucre roux BIO équitable 
Pavé de merlu sauce basilic*	Tarte chèvre tomate basilic et salade verte  		Jardinière de légumes (haricots vert, petits pois, navet, carotte)	Parmentier colin thym citron*
Mélange 4 céréales BIO ET Poêlée de légumes (Haricots verts, poivrons, carottes, courgettes)				
<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Yaourt vanille BIO	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Tomme IGP	Fromage frais nature et sucre	Saint Nectaire AOP	Mimolette
Fruit BIO	Cake au chocolat * 	Fruit	 Crêpe BIO Locale	Flan vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat boulangerie Lait demi écrémé BIO Compote pomme abricot	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de Fruit	Baguette et miel Lait demi écrémé BIO Compote pomme fraise	Baguette Gouda Fruit BIO	Fourandise au citron  Fromage frais nature et sucre roux BIO et équitable Banane BIO

lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
LE JOUR DU 	LE JOUR DU 	REPAS ITALIEN		
Taboulé *		Tomate et mozzarella	Feuilleté fromage	
				Filet de limande meunière et citron
Hachis lentilles tomates *	Riz haricot rouge petit pois BIO*		Rôti de veau sauce normande* OU Galette tex mex et sauce fraîcheur	
			Haricots vert aneth et citron BIO	 Carottes BIO locales
<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Fromage frais nature et sucre roux BIO équitable 	Cantal AOP		<u>Laitage uniquement pour les élémentaires :</u> Yaourt Vanille BIO	Gouda
Fruit BIO	Salade de fruit	Stracciatella aux copeaux de chocolat*	Banane BIO	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pomme	Croissant Boulangerie Lait demi écrémé BIO Compote pomme nectarine	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre roux BIO équitable  Fruit	Baguette et Barre de chocolat BIO équitable  Fromage frais aux fruits Fruit	Pain de mie et confiture abricot  Lait demi écrémé équitable Compote pomme vanille

lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Concombres vinaigrette	Nems au légumes feuille batavia REPAS ASIATIQUE Filet de saumon huile d'olive citron	LE JOUR DU  <u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Pastèque BIO	LE JOUR DU 	
			Pâtes Gnocchetti BIO locale et sauce basque*	Croisillon au fromage
Pilon de poulet OU Pané mozza et Sauce fraîcheur*		Pizza Fromage		Colin Napolitain
Pomme campagnarde	Brocolis	Salade verte		Courgettes rondelles BIO locales
Fromage frais nature	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Coulommiers	Fromage Blanc et coulis fraise et cigarette russe	Tomme noire	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Pont l'Evêque AOP
Fruit BIO	Purée pomme mangue*		Cône vanille chocolat	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Boulanger Yaourt nature et sucre roux BIO équitable Jus raisin	Baguette et pâte à tartiner Lait demi écrémé équitable Fruit	Roulé à la framboise Lait demi écrémé équitable Banane BIO	Baguette et miel Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Compote pomme banane



Production locale

Produits BIO

Recette du chef*



Nouvelles recettes



Produit issu du commerce équitable

lundi 24 août 2026 mardi 25 août 2026 mercredi 26 août 2026 jeudi 27 août 2026 vendredi 28 août 2026

	LE JOUR DU 	LE JOUR DU 		LE JOUR DU 
<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u>  Carotte râpées BIO locales vinaigrette*	Pastèque	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Concombre vinaigrette	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u> Salade de coleslaw	 Œufs durs BIO locaux et mayonnaise
Emincé de veau* OU Boulette de blé végétarienne Sauce normande* (Carottes, oignons, champignons)	Boulgour BIO égréné végé marocaine* (Egréné végétal, concentré tomate, raisin, des d'abricots, cardamome, cummin)	Omelette Nature	Colin meunière Frais et citron	Coquille BIO à la méditerranéenne BIO* (courgettes, tomates, lentilles, carottes)
Riz BIO champignons BIO*		Purée de pommes de terre courgette BIO	Semoule BIO  Carottes rondelles BIO locales	
Comté AOP	Cône vanille	Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt nature BIO et sucre roux BIO équitable	Fruit BIO
 Crêpe BIO Locales		Melon vert	Purée pommes prunes rouge*	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Fromage blanc nature et sucre roux BIO équitable  Fruit	Pain de mie Fromage fouetté au sel de Guérande Compote pomme abricot	Baguette et beurre Fromage frais au fruits Fruit	Petit pain au lait boulangerie Lait demi écrémé BIO Fruit BIO	Baguette et confiture fraise Yaourt nature et sucre roux BIO équitable  Fruit

 Production locale Produits BIO Recette du chef*  Nouvelles recettes  Produit issu du commerce équitable

100% des baguettes servies sont BIO et LOCALES
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)