

MENU






Du 29 juin au 05 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------









Déjeuner

Haricots verts vinaigrette	Céleri et navet rémoulade 	Potage carotte 	Betterave rouge	Chou fleur vinaigrette	Concombre à la crème	Salade d' artichaut à la vinaigrette
Sauté de poulet 	Burger de boeuf au cheddar	Rognon de boeuf 	Saucisse de toulouse 	Parmentier de poisson	Lard froid 	Sauté de veau 
Pâtes aux petits légumes	Pomme rôtis et salade	Haricot au beurre et pomme de terre au paprika	Lentille et carotte	Sauce hollandaise	Frites et salade	Duo de flageolets et tomate à la provençale
Café liégeois	Fruit	Mousse chocolat	Velouté fruit	Fruit	Brunoise de pomme rôtie 	Chou au chocolat 

Collation

café	café	café	café	café	café	café
Marbré chocolat 	Cookies 	gaufrette vanille	Sablé à la cannelle 	Biscuit à la coco 	Marbré 	Pain d'épices

Dîner

Bouillon vermicelle	Potage légumes	Potage poireaux 	Potage navet	Potage à l'oseille	Potage courgette 	Potage au céleri 
Pizza courgette tomate mozzarella 	Pain perdu 	Paupiette de veau	Salade composée	Jambon fumé	Tarte à la tomate,thon, mozzarella 	Assiette anglaise
Salade		Julienne de légumes et coeur de blé	(tomate,oeuf dur,olive,coeur de palmier) 	Coquillettes	Salade	Pomme de terre aux petits oignons
Salade de fruit 	Fromage blanc à la framboise	Compote de fraise	Gateau semoule au caramel	Entremet à la vanille	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable



Pâtisserie réalisée par le



MENU






Du 6 au 12 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

Déjeuner

Tomate au basilic	Radis noir râpés	Lasagnes à la bolognaise 	Céleri remoulade 	Haricots verts vinaigrette	Potage champignon	Tartelette aux oignons 
Aiguillette de poulet aux champignons	Escalope de porc 	Salade	Chipolatas 	Filet de poisson sauce dieppo 	Andouillette 	Cuisse de poulet roti
Pennes	Gratin de courgette et pomme de terre	Fromage (mimolette)	Pomme de terre poêlée petit pois carotte	Purée de pomme de terre et brunoise	Frites et salade	Pommes de terre campagnardes et haricots au beurre
Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison	Poire à la chantilly	Mousse café	Vache qui rit	Tarte citron

Collation

café	café	café	café	café	café	café
Gâteau a l'abricot 	Gâteau aux amandes 	Gâteau yaourt 	Clafoutis aux pruneaux 	Quatre quart 	gaufrette chocolat	Brioche à la confiture abricot

Dîner

Potage crecy 	Potage cresson	Potage brocolis	Soupe à l'oignon 	Potage julienne	Soupe à l'ail	Potage poireaux 
Quiche oignon et jambon 	Galette oceane 	Museau vinaigrette 	Croissant savoyard 	Tartine méridionale 	Tomate farcie 	Assiette de 3 fromages
Salade	(surimi,tomate,oeuf,avocat)	Salade de pomme de terre	Salade	Salade	Riz pilaf	Salade
Entremet aux coulis de fruits rouges	Vache picon	Flan caramel	Entremet praliné	Fromage blanc à la vergeoise	Yaourt aromatisé	Flan vanille



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable



Pâtisserie réalisée par le

MENU

Du 13 au 19 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<i>Déjeuner</i>						
Betterave rouge	amuse bouche	Boulettes de boeuf	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette	soupe à l'oignon	Coupe de melon charentais
Colombo de volaille	barbecue	Ratatouille et semoule	Hachis parmentier	Dos de colin	Tripes à la mode de caen	Roti de lapin farci
Coquillettes		Fromage (brie)	Salade	Fondue de poireaux et riz	Pomme de terre et carottes	Pomme duchesse et haricots plats
Fruit de saison	tarte aux pruneaux	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Cornet de glace	Poire au sirop	Bavarois fraise
<i>Collation</i>						
café	café	café	café	café	café	café
Gateau au chocolat	Sablé	Cake aux raisin	Gâteau aux noix	Gâteau à l'ananas	Pompon	Chausson aux pommes
<i>Dîner</i>						
Potage chou fleur	Potage laitue	Potage aux navets	Potage crecy	Potage à l'ail	Crème de cerfeuil	Potage brocolis
Hareng fumé	Oeuf béarnaise	Boudin noir	Croque monsieur	crêpe au poulet carotte	Rillettes	Salade
Pomme de terre vinaigrette	Riz à la tomate	Compote de pomme et pomme de terre	Salade mêlée	Salade	Pomme de terre au four	(cervelas,lentille,cornichon,persil)
Crème au caramel	Yaourt nature sucré	Mousse citron	Entremet pistache	Fromage blanc à la framboise	Yaourt aromatisé	Café liegeois



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne























Pêche durable



Pâtisserie réalisée par le

MENU

Du 20 au 26 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<i>Déjeuner</i>						
Carotte rapée 	Poêlée campagnarde	BARBECUE D ETE 	Couscous	Coleslaw	Salade de lentilles	Cocktail de crevette ananas 
Paupiette de veau	Au chorizo et jambon 		Boule agneau et merguez	Poisson à la bordelaise	Rissolette de veau	Cuisse de canard
Pâtes papillons	Fromage (camembert)		Fromage (bleu auvergne)	Gratin de courgette et pomme de terre	Poêlée de légumes	Chou romanesco et pomme noisette
Fruit de saison	Compote		Fromage blanc au spéculoos	Crumble aux pommes et rhubarbe 	Flan caramel	Génoise à la poire 
<i>Collation</i>						
café	café	café	café	café	café	café
Biscuit à la fraise 	Quatre quart 	Gâteau 	Madeleine 	Biscuit coco 	Cake au chocolat 	Beignet abricot
<i>Dîner</i>						
Potage celeri 	Potage poireaux 	Mini viennoiserie ,brioche Pain ,chocolat chaud et café Abricot au sirop	Bouillon au vermicelle	Potage	Soupe à l'oignon 	Potage dubarry
Riz pilaf à la volaille	Flammekueche 		Wrap poulet ,tomate ,oeuf 	Feuilleté saucisse et oignon 	Salade de riz niçoise 	Cake aux olives et lardons 
Et aux petit légumes	Salade		Salade	Salade		Salade
Crème au chocolat	Yaourt aromatisé		Entremet café	Liégeois vanille	Fruit de saison	Velouté fruit



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable





















Pâtisserie réalisée par le



MENU

Du 27 Juillet au 02 aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<i>Déjeuner</i>						
Poireaux vinaigrette 	Salade de chou fleur	Tomates au basilic	Melon	Potage aux légumes	betterave vinaigrette	Terrine de poisson
Cordon bleu sauce moutarde	Sauté de porc 	Escalope de poulet	Crêpinette 	Poisson meunière	Rognon de porc 	sauté de volaille marengo 
Frites et salade	Pommes de terre et haricots verts	Purée de carotte 	Poêlée de légumes et Haricots blancs	Epinards à la crème et riz	Pommes de terre et salsifis	Pommes de terre aux épices et jardinière de légumes
Ananas chantilly	Fruit de saison	Mousse coco	Bâtonnet de glace	Clafoutis aux poires 	Crème au caramel	Eclair au café
<i>Collation</i>						
café	café	café	café	café	café	café
Biscuit aux amandes 	Gâteau aux fruits confits 	Pudding aux raisins 	Gâteau au yaourt 	Pain d'épices	Plumetis à la vanille	Donut's au sucre
<i>Dîner</i>						
Potage aux légumes	Potage céleri 	Crème de champignons	Crème d'asperges	Potage andalou	Bouillon aux vermicelles	Potage poireaux 
Salade de hareng	Omelette aux herbes	Pâté de campagne 	Salade de pâtes	Quiche aux courgette ,lardons 	Crêpe océane 	Croissant savoyard 
Pommes de terre vinaigrette 	Semoule au coulis de poivrons	Pomme de terre au four et salade	(volaille, tomates, maïs)	Salade	surimi,avocat,fromage frais	Salade
Fromage (mimolette)	Fromage blanc à la framboise	Fruit	Liégeois chocolat	Entremet praliné	Fruit de saison	Yaourt nature sucré



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable



Pâtisserie réalisée par le

MENU

Du 03 au 09 aout 2026

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI SAMEDI DIMANCHE

Déjeuner

Taboulé à la menthe	Céleri rémoulade	Soupe à l'oignon	Poireaux vinaigrette	Soupe aux champignons	Betteraves rouges	Coupe artichaud,tomates,champignons, bacon
Burger de veau sauce poivre	Spaghettis à la bolognaise	Saucisse de Toulouse	Roti de dinde	Poisson du jour	Lard froid	Roti de lapin aux pruneaux
Purée de pomme de terre et carotte à l'ail	Entremet citron	Printanière de légumes	Pomme boulangère et navets	Riz et brocolis	Frites et salade	Pomme arly et haricots plats
Fruit de saison		Fruit	Crème patissière au café	Crumble pomme prune	Fruit	Tarte citron à la chantilly

Collation

café	café	café	café	café	café	café
Gaufrette vanille	Biscuit coco	Quatre quart	Cookies au chocolat	Cake au raisin	Gâteau à l'orange	Chausson aux pommes

Dîner

Potage courgette	Potage légumes	Potage carottes	Crème de laitue	Potage céleri	Soupe à l'ail	Potage poireaux
Charcuterie	Oeufs durs	Tourte au fromage (bleu)	Rillettes de porc	Tartine	Feuilleté à la reine	Salade de pâtes
Macédoine de légumes	Salade,croustons, haricots verst,coeurs de palmier	Salade	Pommes de terre au four	jambon,olives,tomates, mozzarella salade	Salade	à la saucisse , emmental
Fromage blanc à la vergeoise	Liégeois café	Yaourt nature	Compote pommes cassis	Entremet praliné	Yaourt aromatisé	Flan à la vanille

Produit issu de l'agriculture

 Viande fraîche et française
 Produit local
 Recette réalisée par le chef
 Produit frais et local
 Recette végétarienne
 Pêche durable


























Pâtisserie réalisée par le

MENU

Produits de
saison

MENU

Du 10 au 16 aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<i>Déjeuner</i>						
Macédoine de légumes	Potage à l'ail 	Salade de tomates au basilic	Tartelette au chèvre 	Haricot verts vinaigrette	Assiette amuse bouche 	Melon au porto
Escalope de poulet à la crème 	Pâtes à la carbonara 	Burger de veau	Poisson du jour	Saucisse de toulouse 	Roti de porc orloff 	Cuisse de poulet rôti au miel
Purée de pommes de terre et tomate rôtie		Gratin de courgettes et de pomme de terre	Jardinière de légumes	Lentilles et carottes	Pomme duchesse et haricots verts	Salsifis et pomme rôtis
Mousse coco	Salade de fruits	Cône glacé	Fruit 	Compote pomme fraise	Millefeuille	Tropézienne
<i>Collation</i>						
café	café	café	café	café	café	café
Gâteau au chocolat 	Gâteau aux pommes 	Biscuit marbré 	Gâteau aux raisins 	Gâteau à l'orange 	Gaufrette vanille	Brioche à la confiture
<i>Dîner</i>						
Crème de poivrons	Potage crécy 	Velouté de betteraves	Potage choisy	Potage légumes 	Potage céleri 	Potage aux légumes
Filet de hareng	Salade cesar	Croque au bacon , tomate,gruyère 	Salade de	Cake aux poivrons et olives 	Tortellinis ricotta épinards 	Tarte à l'oignon et lardons 
Pommes de terre vinaigrette 	fromage,fêta,croustons	Salade 	pépinette	Salade 	sauce pesto	Salade 
Fruit de saison 	Entremet café	Fromage blanc au coulis de pêche	Crème praliné	Yaourt aromatisé	Fruit	yaourt nature sucré



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable

















Pâtisserie réalisée par le

MENU

Du 17 au 23 aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------






Déjeuner

Carottes râpées 	Duo de radis 	Betteraves rouges	Tomate vinaigrette	Soupe à l'oignon 	Concombre à la crème	Cocktail de crevette à l'ananas
Terrine de courgettes farcies 	Sauté de porc au curry 	Hachis parmentier 	Brochette de volaille orientale	Poisson meunière 	Roti de porc froid 	Goulach de boeuf 
Pommes de terre vapeur 	Jardinière de légumes et pommes de terre	Salade 	Pommes sautées et brocolis	riz basmati et ratatouille	Frites et salade	Haricots verts et flageolets
Liégeois au café	Fromage	Fruit de saison 	Tartelette aux fruits 	Glace	Fruit de saison 	Eclair

Collation

café	café	café	café	café	café	café
Biscuit aux amandes 	Pain d'épices	Gâteau yaourt 	Madeleine 	Biscuit au chocolat 	Barre bretonne	Beignet framboise

Dîner

Potage tomate	Potage aux légumes		Potage navet 	Potage céleri 	Bouillon de volaille	Potage dubarry
Raviolis gratinés	Thon à la macedoine 	Chocolat chaud ou café 	Oeuf dur sauce aurore	Salade strasbourgeoise 	Wrap tomate jambon, champignons 	Assiette de charcuterie 
		viennoiserie et brioche	polenta		Salade	Pommes de terre au four crème ciboulette
Entremet pistache	Compote	Velouté fruit	Flan vanille	Abricot au sirop	Ile flottante	Yaourt aromatisé



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable



Pâtisserie réalisée par le

MENU

Du 24 au 30 aout 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Melon	Carottes rapées		<i>Déjeuner</i>			Amuse bouche et son cidre
Sauté de poulet aux épices	Paupiette de veau	Couscous boules à l'agneau et merguez	Taboulé	Pâté de campagne	Crêpinette	Americain saucisse ou merguez
Torsades à la tomate	Pommes de terre et haricots beurre	Fromage brie	Jardinière de légumes et pomme de terre	Pommes de terre et courgettes	Fromage local	Frites
Entremet café	Crème vanille	Sorbet sauce fruits rouges	Crumble aux pommes	Pêche au sirop	Crème patissière à la vanille	Tarte aux pruneaux
<i>Collation</i>						
café	café	café	café	café	café	café
Gâteau à l'ananas	Gâteau aux fruits confits	Quatre quart	Biscuit à l'orange	Cake aux raisin	Carré aux pommes	Gaufrette chocolat
<i>Dîner</i>						
Potage aux courgettes	Potage à l'ail	Potage vermicelle	Potage aux asperges	Potage aux légumes	Potage andalou	Potage choisy
Omelette à la ciboulette	Tourte au saumon et poireaux	Roulade au jambon	Tartine aux lardons, oignon, tomate	Feuilleté au fromage	Crêpes aux champignons	Museau vinaigrette
Pommes de terre et petits pois	Salade	Tomate, concombre, pomme de terre	Salade	Salade	Salade	et sa pomme de terre
Fromage blanc au sucre	Compote pomme poire	Flan caramel	pâte de fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Liégeois café



Produit issu de l'agriculture



Produits de saison



Viande fraîche et française



Produit local



Recette réalisée par le chef



Produit frais et local



Recette végétarienne



Pêche durable



Pâtisserie réalisée par le