

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
<i>Déjeuner</i>						
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 dieppoise	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
<i>Collation</i>						
café	café	café	café	café	café	café
Gâteau à l'abricot	Gâteau aux amandes	Gâteau yaourt	Clafoutis aux pruneaux	Quatre quart	gaufrette chocolat	Brioche à la confiture abricot
<i>Dîner</i>						
Potage cressy	Potage cresson	Potage brocolis	Soupe à l'oignon	Potage julienne	Soupe à l'ail	Potage poireaux
Quiche oignon et jambon	Galette océane	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
Gâteau 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

DUPONT
RESTAURATION

Déjeuner



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	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	bolognaise	Printanière de légumes	Pomme boulangère et navets	Riz et brocolis	Frites et salade	Pomme arly et haricots plats
Fruit de saison	Entremet citron	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,croutons	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 à 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
<i>Déjeuner</i>						
Melon	Carottes rapées		Taboulé	Pâté de campagne	Crêpinette	Amuse bouche et son cidre
Sauté de poulet aux épices	Paupiette de veau	Couscous boules à l'agneau et merguez	Rognon de porc	Filet de poisson	Riz - Brocolis	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 chef