

LUNDI 29/06/2026

MARDI 30/06/2026

MERCREDI 01/07/2026

JEUDI 02/07/2026

VENDREDI 03/07/2026

Entrée	Betteraves stock déjà livré + barquettes vide			Pâté de campagne HVE <i>Lait, Soja, Œufs</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Tomate à croquer	
Entrée			Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pâté de Volaille sans porc <i>Gluten, Lait, Œufs</i>				
Plat protidique	Raviolis au bœuf 5/1 déjà livré sur place		Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Tajine de légumes aux pois chiches <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>		Beignets au calamar sauce tartare <i>Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œufs</i>		Jambon de dinde froid
Plat protidique									
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Salsa de légumes		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Purée de haricots verts <i>Lait, Sulfites</i>		Chips
Accompagnement									
Produit laitier	Petit cotentin <i>Lait</i>				Fromage du jour (entier) <i>Lait</i>		Coulommier BIO		Yaourt à boire <i>Lait</i>
Produit laitier			Yaourt aromatisé <i>Lait</i>						
Dessert	Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place				Fruit frais BIO				Glace à l'eau Mister Freeze
Dessert			Cake à la fleur d'oranger <i>Gluten, Lait, Œufs</i>				Compote		

LUNDI 06/07/2026

MARDI 07/07/2026

MERCREDI 08/07/2026

JEUDI 09/07/2026

VENDREDI 10/07/2026

Entrée	Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Salade de pâtes Marco Polo <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>				Tortillas Chips		
Entrée									Melon
Plat protidique	Lasagne de légumes Plat complet <i>Gluten, Lait</i>		Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait</i>				Pilons de poulet LNA FR tex mex		Dos de colin MSC à la provençale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>
Plat protidique									
Accompagnement	Salade verte		Carottes vichy BIO				Salsa de légumes		Haricots verts BIO ail et persil
Accompagnement							Riz nature		Semoule HVE <i>Gluten</i>
Produit laitier	Emmental BIO <i>Lait</i>		Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>						
Produit laitier			Saint paulin <i>Lait</i>				Kiri BIO crème <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>
Dessert	Fruit frais						Ananas frais		Glace à l'eau Mister Freeze
Dessert			Liégeois chocolat <i>Lait</i>						

LUNDI 13/07/2026

MARDI

MERCREDI 15/07/2026

JEUDI 16/07/2026

VENDREDI 17/07/2026

Entrée	Carottes râpées BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		F E R I E	Salade américaine <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>				
Entrée						Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Plat protidique	Boulettes de lentilles vertes BIO sauce tomate <i>Gluten</i>				Tenders de volaille façon Kentucky ketchup <i>Gluten</i>		Colin pané MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>	PIQUE-NIQUE
Plat protidique								
Accompagnement	Blé BIO aux petits légumes <i>Gluten</i>				Pommes Smile		Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>	
Accompagnement					Piperade		Riz nature	
Produit laitier	Camembert BIO <i>Lait</i>				Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>		Saint nectaire <i>Lait</i>	
Produit laitier							Edam <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais BIO							
Dessert					Tarte aux pommes <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Compote	

LUNDI 20/07/2026

MARDI 21/07/2026

MERCREDI 22/07/2026

JEUDI 23/07/2026

VENDREDI 24/07/2026

Entrée			Melon HVE						
Entrée	Pâté de Volaille sans porc <i>Gluten, Lait, Œufs</i>						Tomates et feta <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>		Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plat protidique	Poisson meunière MSC quartier de citron <i>Gluten, Poisson</i>		Riz façon cantonais végétarien (plat végété) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>			PIQUE-NIQUE	Poulet rôti LNA FR Créoline		Coquillettes bolognaises BIO <i>Gluten</i>
Plat protidique									
Accompagnement	Beignets de brocolis <i>Gluten, Lait</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET						PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
Accompagnement							Poêlée de légumes du soleil		
Produit laitier			Chanteneige BIO <i>Lait</i>				Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>		
Produit laitier	Brie pointe <i>Lait</i>								Carré président <i>Lait</i>
Dessert	Fruit frais BIO								
Dessert			Novly chocolat <i>Lait</i>				Gaufre au sucre <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Crème dessert praliné <i>Lait</i>

LUNDI 27/07/2026



MARDI 28/07/2026

MERCREDI 29/07/2026

JEUDI 30/07/2026

VENDREDI 31/07/2026

Entrée	Carottes râpées BIO à l'orange <i>Moutarde, Sulfites</i>		Tomates BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>					Radis HVE Croc au sel	
Entrée								Salade de pois chiches concombres tomates herbes fraiches	
Plat protidique	Poulet LNA FR kedjenou		Filet de merlu sauce citron <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>			PIQUE-NIQUE		Navarin de porc HVE FR <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	Beignets au calamar et quartier de citron <i>Gluten, Lait, Mollusques, Poisson</i>
Plat protidique								Navarin de volaille <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Accompagnement	Riz BIO à la tomate		Purée de brocolis CE2 <i>Lait, Sulfites</i>						Petits pois BIO
Accompagnement								Tortis couleur <i>Gluten</i>	Pommes vapeur quartier
Produit laitier	Croc'lait BIO <i>Lait</i>		Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>					Emmental BIO <i>Lait</i>	Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>
Produit laitier			Gouda <i>Lait</i>						
Dessert			Liégeois chocolat <i>Lait</i>					Fruit frais	
Dessert	Beignet framboise <i>Gluten, Œufs</i>								Blueberry Cake <i>Gluten, Lait, Œufs</i>

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves	Concombre vinaigrette 	Pâté de campagne HVE 	Œuf dur mayonnaise	Tomate à croquer
PLAT CHAUD	Raviolis au bœuf	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Pâté de Volaille sans porc	Beignets au calamar sauce tartare	Jambon de dinde froid
<i>Préparation sans porc</i>			Tajine de légumes aux pois chiches 		
GARNITURE	PLAT COMPLET	Salsa de légumes	Semoule HVE	Purée de haricots verts	Chips
PRODUIT LAITIER	Petit cotentin	Yaourt aromatisé	Fromage du jour	Coulommier BIO 	Yaourt à boire
DESSERT	Compote de pomme	Cake à la fleur d'oranger 	Fruit frais BIO  	Compote	Glace à l'eau Mister Freeze

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

CLIC & MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Code à saisir : STDV

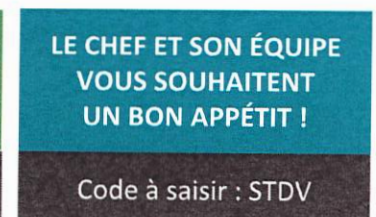
Bénéficiaire de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficiaire de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes Marco Polo		Tortillas Chips	Melon 
PLAT CHAUD	Lasagne de légumes 	Cordon bleu de volaille	PIQUE-NIQUE	Pilons de poulet LNA FR tex mex	Dos de colin MSC à la provençale
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Salade verte	Carottes vichy BIO 		Salsa de légumes	Haricots verts BIO ail et persil 
PRODUIT LAITIER	Emmental BIO 	Pont l'évêque AOP Saint paulin		Kiri BIO crème 	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat		Ananas frais	Mister Freeze



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 		Salade américaine	Crêpe au fromage 	Œuf dur 
PLAT CHAUD	Boulettes de lentilles vertes BIO sauce tomate 		Tenders de volaille façon Kentucky ketchup	Colin pané MSC quartier de citron	Sandwich complet emmental crudités 
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Blé BIO aux petits légumes 		Pommes Smile Piperade	Epinards branche HVE à la crème Riz nature	Chips
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 		Yaourt aromatisé BIO 	Saint nectaire Edam	Edam
DESSERT	Fruit frais BIO 		Tarte aux pommes	Compote	Fruit 

-  Produit de saison
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit Label Rouge

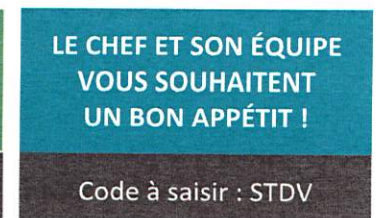
-  Plat contenant du porc
-  Préparé dans notre cuisine
-  Plat végétarien

CLIC & MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !
Code à saisir : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école
La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de Volaille sans porc	Melon HVE		Tomates et feta	Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Riz façon cantonais végétarien	Pique-Nique	Poulet rôti LNA FR Créoline	Coquillettes bolognaises BIO
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Beignets de brocolis	PLAT COMPLET		Poêlée de légumes du soleil	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Chanteneige BIO		Yaourt velouté aux fruits	Carré président
DESSERT	Fruit frais BIO	Novly chocolat		Gaufre au sucre	Crème dessert praliné



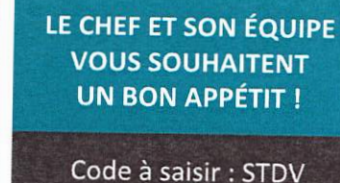
Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO à l'orange 	Tomates BIO vinaigrette 		Salade de pois chiches concombres tomates herbes fraîches	Radis HVE Croc au sel
PLAT CHAUD	Poulet LNA FR kedjenou	Filet de merlu sauce citron	PIQUE-NIQUE	Navarin de porc HVE FR  <i>Navarin de volaille</i>	Beignets au calamar et quartier de citron
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Riz BIO à la tomate 	Purée de brocolis		Tortis couleur	Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Pont l'évêque AOP Gouda		Emmental BIO 	Yaourt nature et dosette de sucre
DESSERT	Beignet framboise	Liégeois chocolat		Fruit frais 	Blueberry Cake



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école »
 Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
 Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école
 La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)