

# Menus restauration du 6 Juillet au 30 Octobre 2026

<p><b>LUNDI 6 JUILLET</b></p> <p>Sardines - Beurre Sauté de volaille Choux-fleur - Brocolis Fromage blanc nature Pastèque</p>   	<p><b>LUNDI 13 JUILLET</b></p> <p>Tomate vinaigrette Croque monsieur Camembert bio Éclair</p>  	<p><b>LUNDI 20 JUILLET</b></p> <p><i>Pique-nique</i> Dips de carottes et concombres Sandwich jambon beurre Chips Yaourt à boire bio Fruits frais</p>  	<p><b>LUNDI 27 JUILLET</b></p> <p>PdT - Thon - Tomate Chausson veggie Petits pois et Carottes Yaourt nature bio Fruits frais</p>   
<p><b>MARDI 7 JUILLET</b></p> <p>Melon Pâtes carbonara Babybel bio Fruits frais</p>   	<p><b>MARDI 14 JUILLET</b></p> <p><b>JOUR FÉRIÉ</b></p>  	<p><b>MARDI 21 JUILLET</b></p> <p>Melon Palette à la diable Purée maison Fromage blanc nature bio Liégeois</p>   	<p><b>MARDI 28 JUILLET</b></p> <p><i>Pique-nique</i> Tomates cerises Wrap poulet et boursin Chips Yaourt à boire bio Compote bio</p>  
<p><b>MERCREDI 8 JUILLET</b></p> <p>Radis - sel Saucisse knack PdT rissolées Mimolette bio Gaufre sucrée</p>    	<p><b>MERCREDI 15 JUILLET</b></p> <p><i>Pique-nique</i> Dips de carottes et concombres Club sandwich jambon emmental Chips Yaourt à boire bio Fruits frais</p>  	<p><b>MERCREDI 22 JUILLET</b></p> <p>Concombres à la crème Rôti de dinde Choux fleur et Brocolis Yaourt nature bio Fruits frais</p>  	<p><b>MERCREDI 29 JUILLET</b></p> <p>Champignon à la grecque Filet mignon Blé bio Fromage blanc aux fruits Fruits frais</p>  
<p><b>JEUDI 9 JUILLET</b></p> <p><i>Pique-nique</i> Dips de carottes et concombres Sandwich jambon beurre Chips Yaourt à boire bio Fruits frais</p>  	<p><i>Menu Vegetarien</i> <b>JEUDI 16 JUILLET</b></p> <p><i>Pique-nique</i> Tomates cerises Wrap veggie Chips Cantal AOP Fruits frais</p>  	<p><b>JEUDI 23 JUILLET</b></p> <p>Carotte rapées Poulet roti Coquillettes bio Chavroux Fruits frais</p>     	<p><b>JEUDI 30 JUILLET</b> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Melon Pizza au fromage Salade verte Babybel bio Compote bio</p>    
<p><b>VENREDI 10 JUILLET</b></p> <p>Quinoa en salade Filet de colin Haricots verts Chanteneige bio Fruits frais</p>  	<p><b>VENREDI 17 JUILLET</b></p> <p>Charcuterie Filet de merlu Riz et Légumes Yaourt nature bio Fruits frais</p>   	<p><b>VENREDI 24 JUILLET</b> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Betteraves persillées Tarte aux légumes Salade Verte Yaourt de Chichery Beignet chocolat</p>     	<p><b>VENREDI 31 JUILLET</b></p> <p>Menu selon stock</p>  

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

# Menus restauration du 6 Juillet au 30 Octobre 2026

 <p><b>LUNDI 17 AOUT</b></p> <p>Tomate - Thon - Maïs Gratin de raviolis Vache qui rit bio Fruits frais</p> 	 <p><b>LUNDI 24 AOUT</b></p> <p>Taboulé Saucisse fumée Lentilles bio Yaourt nature bio Fruits frais</p>    	<p><b>LUNDI 31 AOUT</b></p> <p></p>	 <p><b>LUNDI 7 SEPTEMBRE</b></p> <p>Betteraves persillées Filet de poisson Coquillettes Babybel bio Compote maison</p>     
 <p><b>MARDI 18 AOUT</b></p> <p>Salade de riz Steack haché Haricots verts Yaourt nature bio Fruits frais</p> 	 <p><b>MARDI 25 AOUT</b></p> <p>Salade verte Paupiette de veau Tortis tricolores Kiri bio Compote maison</p>     	 <p><b>MARDI 1 SEPTEMBRE</b></p> <p>Salade verte Hamburger maison Frites fraîches Yaourt nature bio Fruits frais</p>     	 <p><b>MARDI 8 SEPTEMBRE</b></p> <p>Céleri rémoulade Chipolatas Lentilles bio Yaourt nature bio Fruits frais</p>     
<p><b>MERCREDI 19 AOUT</b> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p> Pique-nique</p> <p>Tomates cerises Wrap veggie Chips Cantal AOP Fruits frais</p>	 <p><b>MERCREDI 26 AOUT</b></p> <p>Melon Cordon bleu Jardinière de légumes Yaourt à boire bio Crème dessert</p>    	 <p><b>MERCREDI 2 SEPTEMBRE</b></p> <p>Salade Marco Polo Rôti de dinde Brocolis P'tit Louis bio Liégeois</p>     	 <p><b>MERCREDI 9 SEPTEMBRE</b></p> <p>Pdt - Thon - Tomate Sauté de dinde Choux-fleur et Brocolis Camembert bio Glace</p>     
 <p><b>JEUDI 20 AOUT</b></p> <p>Carottes râpées Filet de poulet façon basquaise Pâtes locales bio Chavroux Fruits frais</p>   	<p><b>JEUDI 27 AOUT</b></p> <p> Pique-nique</p> <p>Dips de carottes et concombres Sandwich jambon beurre Chips Yaourt à boire bio Fruits frais</p>  	 <p><b>JEUDI 3 SEPTEMBRE</b></p> <p>Tomates vinaigrette Filet de colin Courgettes à la provençale Yaourt nature bio Donuts</p>     	<p><b>JEUDI 10 SEPTEMBRE</b> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Concombre - Maïs - Haricots rouge Lasagnes de légumes Fromage blanc bio Fruits frais</p>    
<p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><b>VENDREDI 21 AOUT</b></p> <p>Betteraves persillées Tarte aux fromages Salade verte Yaourt de Chichery Beignet chocolat</p>     	<p><b>VENDREDI 28 AOUT</b></p> <p>Menu selon stock <i>Menu Vegetarien</i></p> 	 <p><b>VENDREDI 4 SEPTEMBRE</b> <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>Concombre - Maïs Boulettes veggie Haricots verts bio Bûche de chèvre Fruits frais bio</p>     	 <p><b>VENDREDI 11 SEPTEMBRE</b></p> <p>Pâté en croûte Colin sauce boursin Riz et Petits légumes Tartare bio Fruits frais</p>     

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

# Menus restauration du 6 Juillet au 30 Octobre 2026

<p><b>LUNDI 14 SEPTEMBRE</b></p> <p> Taboulé Filet mignon Haricots beurre Cantal AOP Melon</p>	<p><b>LUNDI 21 SEPTEMBRE</b></p> <p> Concombres à la crème Rôti de porc Pdt et carottes Petits suisse bio Fruits frais</p>	<p><b>LUNDI 20 SEPTEMBRE</b></p> <p> Potage d'automne Cordon bleu dinde Petits pois carottes Babybel bio Gaufre sucrée</p>	<p><b>LUNDI 5 OCTOBRE</b></p> <p> Céleri rémoulade Rosbeef à l'échalotte Poêlée de légumes Yaourt nature bio Fruits frais</p>
<p><b>MARDI 15 SEPTEMBRE</b></p> <p> Radis - Sel Filet de poulet Pdt sautées Yaourt nature bio Flan caramel</p>	<p><b>MARDI 22 SEPTEMBRE</b></p> <p> Œuf mayonnaise Émincé de bœuf aux oignons Petits pois - Carottes Petit Louis bio Pastèque</p>	<p><b>MARDI 29 SEPTEMBRE</b></p> <p> Mâche - croûtons Lamelle veggie façon kebab Tortis tricolores Yaourt nature bio Fruits frais</p>	<p><b>MARDI 6 OCTOBRE</b></p> <p> Crudités Jambon façon chablissienne Pâtes locales bio Tartare Crème dessert</p>
<p><b>MERCREDI 16 SEPTEMBRE</b></p> <p> Crudités Steak haché veggie Pâtes locales bio Fromage blanc nature Fruits frais</p>	<p><b>MERCREDI 23 SEPTEMBRE</b></p> <p> Asperges Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature bio Glace</p>	<p><b>MERCREDI 30 SEPTEMBRE</b></p> <p> Pamplemousse sucré Sauté de porc Riz et Brocolis Cantal bio Flan</p>	<p><b>MERCREDI 7 OCTOBRE</b></p> <p> Œufs mayonnaise Aiguillettes de dinde Choux fleur et PdT Yaourt à boire bio Fruits frais</p>
<p><b>JEUDI 17 SEPTEMBRE</b></p> <p> <b>Menu oriental</b> Salade verte Couscous Yaourt nature Fruits frais</p>	<p><b>JEUDI 24 SEPTEMBRE</b></p> <p> Salade composée Croque fromage Salade verte Faisselle nature bio Gâteau d'anniversaire</p>	<p><b>JEUDI 1er OCTOBRE</b></p> <p> Surimi mayonnaise Emincé de bœuf Haricots verts persillés Yaourt de Chichery Salade de fruits frais</p>	<p><b>JEUDI 8 OCTOBRE</b></p> <p> Salade verte Boulettes veggies Pdt rissolées Plateau de fromages bio Pâtisserie maison</p>
<p><b>VENDREDI 18 SEPTEMBRE</b></p> <p> Friand au fromage Quenelle de brochet Printanière de légumes Vache qui rit bio Fruits frais</p>	<p><b>VENDREDI 25 SEPTEMBRE</b></p> <p> Carottes rapées Brandade de poisson Brie AOP Smoothie maison</p>	<p><b>VENDREDI 2 OCTOBRE</b></p> <p> Terrine de légumes Tagliatelles aux deux poissons Kiri bio Fruits frais</p>	<p><b>VENDREDI 9 OCTOBRE</b></p> <p> Tomates vinaigrette Cubes de poisson Brocolis/Pdt Carré frais bio Banane surprise</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

# Menus restauration du 6 Juillet au 30 Octobre 2026

<p><b>LUNDI 12 OCTOBRE</b></p> <p>Salade verte Poulet au paprika fumé PdT sautées Camembert bio Fruits frais</p> <p><i>Paprika</i></p>	<p><b>LUNDI 19 OCTOBRE</b></p> <p>Concombres vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Yaourt de Chichery Fruits frais</p>	<p><b>LUNDI 26 OCTOBRE</b></p> <p>Taboulé Filet mignon Duo de haricots Yaourt bio Fruits frais</p>	<p><b>SEMAINE du GOÛT</b> du 12 au 16 octobre 2026</p> <p><b>Un jour, une épice.</b></p>
<p><b>MARDI 13 OCTOBRE</b></p> <p>Carottes râpées Boulettes veggie Duo de haricots Cantal AOP Pomme au four à la cannelle</p> <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Cannelle</i></p>	<p><b>MARDI 20 OCTOBRE</b></p> <p>Salade verte Steak haché frais Printanière de légumes Chavroux Tarte au chocolat</p>	<p><b>MARDI 27 OCTOBRE</b></p> <p>Dips carottes et concombres Wrap poulet et boursin Chips Yaourt à boire bio Compote bio</p> <p><i>Pique-nique</i></p>	<p><b>HAPPY HALLOWEEN</b></p>
<p><b>MERCREDI 14 OCTOBRE</b></p> <p>Betteraves persillées Lasagnes bolognaise Salade verte Babybel bio Gâteau à l'anis étoilé</p> <p><i>Anis étoilé</i></p>	<p><b>MERCREDI 21 OCTOBRE</b></p> <p>Salade de tomates Poulet au curry Pdt vapeur Yaourt à boire bio Fruits frais</p>	<p><b>MERCREDI 28 OCTOBRE</b></p> <p>Pâté en croûte Escalope de dinde viennoise Poêlée de légumes Yaourt nature bio Fruits frais</p>	
<p><b>JEUDI 15 OCTOBRE</b></p> <p>Taboulé Paupiette de veau sauce à l'estragon Pâtes locales bio Yaourt nature bio Fruits frais</p> <p><i>Estragon</i></p>	<p><b>JEUDI 22 OCTOBRE</b></p> <p>Tomates cerises Wrap veggie Chips Cantal AOP Fruits frais</p> <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i>Pique-nique</i></p>	<p><b>JEUDI 29 OCTOBRE</b></p> <p>Crudités Aiguillettes veggie Trio de légumes Kiri bio Gâteau d'anniversaire</p> <p><i>Menu Vegetarien</i></p>	
<p><b>VENDREDI 16 OCTOBRE</b></p> <p>Tomates vinaigrette Duo de saumon au boursin PdT - Brocolis Yaourt à la vanille Fruits frais bio</p> <p><i>Vanille</i></p>	<p><b>VENDREDI 23 OCTOBRE</b></p> <p>Surimi mayonnaise Cubes de poisson Riz et légumes Fromage blanc nature bio Fruits frais</p>	<p><b>VENDREDI 30 OCTOBRE</b></p> <p>Carottes rapées Quenelles de brochet sauce tomate Courgettes et Blé Buche de chèvre bio Crème dessert</p>	

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue