

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Juillet 2026

5 ième composants



Semaine 28	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de céleri rémoulade persillée Filet de dorade sauce hollandaise Pommes vapeur / brisure de chou-fleur		Pastèque Assiette anglaise Salade de riz (riz, tomate, maïs, oeu, poivrons)	1	Salade estivale (avocat, tomate, olives noires) Hachis parmentier végétarien, salade verte Purée de pommes de terre	1	Légumes à tremper sauce salsa Emincé de poulet au paprika Riz aux haricots rouges et maïs Vache qui rit Banane	1	Taboulé à la menthe Veau à la moutarde Poêlée de légumes	1	
	Fromage emballé Flan caramel	1	Emmental Bio Glace bâtonnet ou autre dessert	1	Pont l'évêque Nectarine	5			Yaourt nature sucré Tarte aux myrtilles		
	Menu végétarien	Omelette Bio nature	6	Assiette végétarienne	7	Idem menu standard	8	Galette Bio orge, chèvre et miel	9	Galette petits légumes et emmental	10
Semaine 29	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de concombres au fromage blanc Meunière de colin MSC citron - aneth Purée / épinards en branche Bûche du Pilat Crème dessert chocolat	1			Accras de morue créole Rougaille saucisse sauce tomate Riz pilaf Camembert Salade de fruits exotiques	1 1	Salade comtoise (verte, comté) Gratin de pâtes aux champignons Salade de carottes St Paulin Melon	1	Tomates cerises Burger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar Pommes wedges Sundaes ou autre dessert	1	
	Menu végétarien	Quenelle de semoule	13		14	Risotto aux champignons, petits pois et oeuf dur	15	Idem menu standard	16	Galette végétarienne	17
Semaine 30	Lundi		MARDI		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de pois chiche à la Libanaise Poissonnette panée sauce fish Poêlée rustique Petit suisse fruité Tarte au flan	10	Pizza au fromage MENU DU CHEF Produit laitier Pêche	1	Salade de tomates au basilic Lasagne aux légumes Et pesto rosso Rondelé Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	1	Melon Boulette de boeuf de la ferme à la milanaise Lentilles aux carottes fondues Montcadi Yaourt de Léa	1	Macédoine de légumes Poulet basquaise Pommes grenailles Fromage à la coupe Abricots	1	
	Menu végétarien	Omelette demi-lune Bio nature	20	Menu du chef	21	Idem menu standard	22	Falafel pois chiche, menthe et coriandre Bio	23	Aiguillette de blé	24
Semaine 31	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de chou- fleur mimosa Boulette à la provençale Pâtes aux légumes du soleil Yaourt arôme Nectarine	7 1	Salade de maïs persillée Merguez grillé Semoule / ratatouille maison St Nectaire Beignet	1	Salade de concombre au yaourt Filet de merlu sauce citronnée Blé aux trois poivrons Kiri Salade de fruits de saison	1	Tomate à croquer Pané de blé épinards et fromage Purée de carottes Fromage emballé Yaourt à boire	1	Duo melon/ pastèque Knack Salade de pommes de terre Gouda Coupe belle Hélène ou autre dessert	1	
	Menu végétarien	Grillardin italien	27	Merguez végétarienne	28	Galette tomate basilic	29	Idem menu standard	30	Salade de lentilles	31
	Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio Produit Label Rouge	1 2	Produit IGP Haute Valeur Environnementale	3 4	Produits AOP Entrepreneurs Engagés	5 6	Fruit et légumes d'Alsace Produit qualité Moselle	7 8	Produits locaux Pêche durable	9 10