



ÉTÉ



MERCREDI 8 JUILLET 2026 AU VENDREDI 10 JUILLET 2026 CLSH



€ 28

	MERCREDI 08/07/26	JEUDI 09/07/26	VENDREDI 10/07/25
			VEGETARIEN
ENTREE	Salade de tomates bio locale mozzarella	Salade verte bio locale de Barème	Salade de concombre bio locale vinaigrette
PLAT	Escalope de poulet aux herbes de Provence	Chipolatas grillées	Lasagnes chèvre épinards
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf	Tomates à la provençale bio locale de Barème et blé	
FROMAGE			Fromage frais
DESSERT	Compote de pommes bio	Fruit de saison	Glace
GOUTER	<i>Fruits de saison Madeleine</i>	<i>Suisse nature Pain - chocolat</i>	<i>Compote de fruits Pain au lait</i>

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique





ÉTÉ




LUNDI 13 JUILLET 2026 AU VENDREDI 17 JUILLET 2026 CSLH

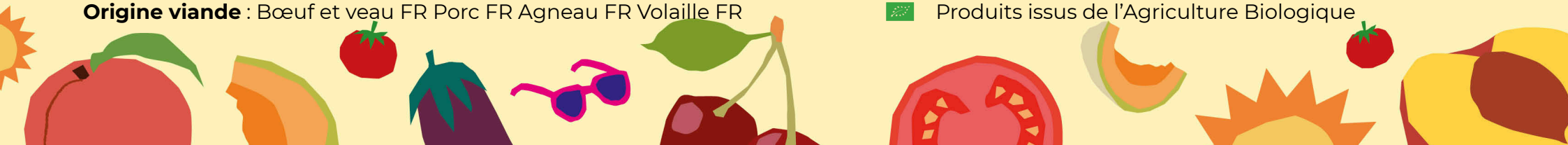


\$ 29

	LUNDI 13/07/26	MARDI 14/07/26	MERCREDI 15/07/26	JEUDI 16/07/26	VENDREDI 17/07/26
		férié		VEGETARIEN	
ENTREE	Pizza au fromage maison		Salade de concombre bio local de Barème	Taboulé estival Bio local	Salade de tomates bio locales de Barème feta
PLAT	Roti de Porc au jus		Emincé de poulet au basilic	Omelette au fromage	
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes sautées bio locale de Barème		Pates à la sauce tomate maison et dés d'aubergines et basilic	Tian de légumes bio local	Hachis Parmentier de la mer
FROMAGE					
DESSERT	Fruit de saison		Petit Suisse aromatisé	Melon en tranches Bio local	Crème dessert
GOUTER	<i>Brioche / Compote</i>		<i>Pain – Chocolat – Fruit Suisse nature</i>	<i>Fromage Blanc / Madeleine / fruit</i>	<i>Compote de fruit Pain - fromage</i>

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique





ÉTÉ



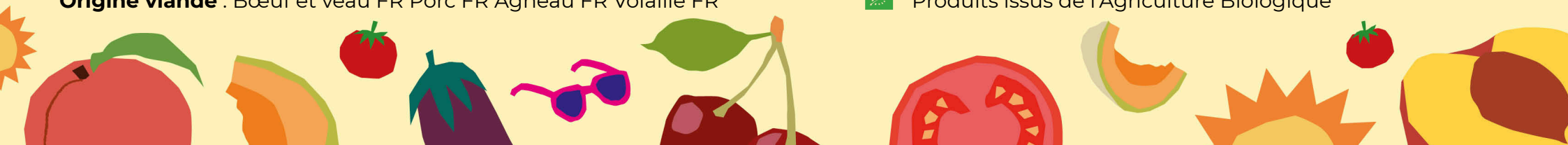
LUNDI 20 JUILLET 2026 AU VENDREDI 24 JUILLET 2026 CLSH



	LUNDI 20/07/26	MARDI 21/07/26	MERCREDI 22/07/26	JEUDI 23/07/26	VENDREDI 24/07/26
	<i>VEGETARIEN</i>				
ENTREE	Salade de pommes de terre persillées	Salade de tomate Bio locales de Barème au basilic	Radis beurre Bio local	Salade de concombre à la crème bio local	Taboulé estival Bio local
PLAT	Quenelles gratinées à la sauce tomate	Emincé de poulet au curry	Cordon bleu	Sauté de veau	Filet de colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille (légumes bio local de Barème)	Riz pilaf et petits oignons	Gratin de courgettes Bio local	Polenta et aubergines à la tomate bios locales et basilic	Tomates provençales bio locales de Barème
FROMAGE		Fromage	Fromage blanc vanillé	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Flan au chocolat		Fruit de saison	Glace à l'eau
GOUTER	Yaourt Fruit de saison Pain / Beurre	Fromage blanc / Miel Fruit de saison/ Gaufrette	Brique de lait Fruit Barre de Céréales	Fruit de saison Yaourt nature Pain au lait / Chocolat	Compote Madeleine

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique





ÉTÉ



LUNDI 27 JUILLET 2026 AU VENDREDI 31 JUILLET 2026 CLSH



	LUNDI 27/07/26	MARDI 28/07/26	MERCREDI 29/07/26	JEUDI 30/07/26	VENDREDI 31/07/26
				<i>VEGETARIEN*</i>	
ENTREE	Salade de tomates bio locales de Barème / mozzarella	Salade verte bio locale de Barème	Salade de concombre bio locale de Barème	Friand au fromage	Rillette de la mer + gressins
PLATS	Emincé de porc au jus	Couscous	Roti de dinde frais	Salade composée (œuf dur, maïs, tomate, Riz, dés emmental)	Poisson blanc à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Fenouils à la crème et macaroni	Boulettes d'agneau sauce tomate maison Semoule et courgettes bio locales	Frites		Purée de pommes de terre et petits légumes de saison bio local
FROMAGE		Fromage	Fromage		
DESSERT	Fromage blanc + miel	Eclair à la vanille	Fruit de saison	Fruits de saison	Pot de glace
GOUTER	<i>Petit suisse aux fruits Pain – beurre Fruit de saison</i>	<i>Pain / Fromage Fruit de saison</i>	<i>Yaourt à boire Pain au lait Fruit de saison</i>	<i>Donuts Compote à boire</i>	<i>Compote à boire Yaourt brassé nature Fruit de saison</i>

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique













ÉTÉ




LUNDI 03 AOUT 2026 AU VENDREDI 07 AOUT 2026 CLSH



S 32

	LUNDI 03/08/26	MARDI 04/08/26	MERCREDI 05/08/26	JEUDI 06/08/26	VENDREDI 07/08/26
		<i>VEGETARIEN</i>			MENU FROID
ENTREE	Salade de tomates  Bio locales de Barème	Salade de pois chiche au cumin	Salade de concombre bio local de Barème vinaigrette 	Salade verte  Bio locale de Barème	Bâtons de carottes et tomates cerise  Bio local de Barème
PLATS	Pilon de Poulet rôti	Steak fromager	Roti de porc	Emincé de dinde au curry	Pan Bagna
ACCOMPAGNEMENT	Aubergines bio locales à la parmesane 	 Courgettes sautées Bio locales de Barème	Semoule de blé au beurre	Nouilles sautées aux petits légumes  croquants bio local	Chips
FROMAGE					Kiri goûter
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	 Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison	Yeti
GOUTER	<i>Biscotte – Kiri Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Boudoir Fromage blanc Fruit de saison</i>	<i>Brioche tranchée Beurre – confiture Yaourt à boire</i>	

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

 Produits issus de l'Agriculture Biologique













ÉTÉ



ECOCERT
EN CUISINE

LUNDI 10 AOUT 2026 AU VENDREDI 14 AOUT 2026 CLSH



	LUNDI 10/08/26	MARDI 11/08/26	MERCREDI 12/08/26	JEUDI 13/08/26	VENDREDI 14/08/26
				<i>VEGETARIEN</i>	
ENTREE	Salade de riz / dés emmental	Salade Niçoise	Tranche de terrine	Salade verte bio  locale de Barème	Taboulé estival Bio local 
PLATS	Escalope de porc grillée	Moussaka	Salade de blé et concombres et  tomates bio locales de Barème au basilic et à la feta	 Ratatouille bio locale de Barème et	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes  Bio local de Barème			Céréales gourmandes / pois chiche	Courgettes gratinées Bio local de Barème 
FROMAGE		Fromage Bio 	Fromage	Yaourt aromatisé aux fruits	Fromage Bio 
DESSERT	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison		Fruit de saison
GOUTER	<i>Biscottes – Fromage Fruit</i>	<i>Gaufre liégeoise Suisse nature Fruit</i>	<i>Quatre quart Compote</i>	<i>Pain beurre confiture Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Briquette de lait aromatisé Madeleine</i>

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR



Produits issus de l'Agriculture Biologique





ÉTÉ



LUNDI 17 AOUT 2026 AU VENDREDI 21 AOUT 2026 CLSH



S 34

	LUNDI 17/08/26	MARDI 18/08/26	MERCREDI 19/08/26	JEUDI 20/08/26	VENDREDI 21/08/26
			<i>VEGETARIEN</i>		
ENTREE	Quiche au fromage	Salade de pois chiche et feta	Salade verte bio locale	Salade de tomates Bio locales de Barème	Melon Bio local
PLATS	Curry de dinde	Emincé de Bœuf sauté aux petits oignons	Aubergines à la Parmesane bio locales de Barème	Emincé de poulet façon basquaise	Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés persillés	Courgettes sautées bio locales de Barème / Coquillettes	Boulgour	Riz Pilaf Et Ratatouille bio locales de Barème	Poêlée de légumes bio-local de Barème et Pommes de terre sautées
FROMAGE		Fromage frais		Suisse nature	Fromage
DESSERT	Compote de fruit	Salade de Pastèque	Compote de fruits	Glace à l'eau	Crème dessert à la vanille
GOUTER	<i>Madeleine Fruit de saison Yaourt à boire</i>	<i>Fromage – Pain Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison Yaourt nature Gaufrette</i>	<i>Compote de fruits Suisse nature Pain au lait</i>	<i>Beignet Fruit de saison</i>

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

