

Semaine 28
6 au 12 Juillet 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts & échalotes Sauce fromage blanc ciboulette	Pastèque	Batavia, croutons & emmental Sauce vinaigrette	Radis émincés au fromage blanc	Salade pommes de terre & ciboulette Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Aiguillettes poulet LR Sauce provençale Dos de lieu MSC Omelette nature BIO	Cœur de merlu MSC Sauce aurore Œufs dur	Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	Emincé de porc BIO Sauce oignons Filet de colin MSC Œufs durs BIO	Poisson frais MSC Sauce beurre blanc Omelette BIO aux fines herbes
Garniture	Quinoa BIO Courgettes BIO	Coquillettes BIO Chou-fleur rôti BIO	Semoule BIO Ratatouille maison	Boulgour Julienne de légumes	Riz BIO Carottes BIO
Fromage	Fromage BIO	Fromage AOP	Laitage	Fromage AOP	Laitage BIO
Dessert	Fruit BIO de saison	Entremet pistache	Fruit de saison BIO	Timbale vanille chocolat	Fruit de saison BIO
Gouter	Yaourt sucré BIO Pain & beurre Purée banane BIO	Fromage blanc sucré Cake citron maison Fruit de saison	Lait nature Sablés à la cannelle maison Purée poire BIO	Petit suisse sucré Pain & miel Fruit BIO de saison	Lait chocolat Brioche tranchée Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 29
13 au 19 Juillet 2026



Déjeuner

	LUNDI JOURNEE VEGETARIENNE	MARDI FERIE	MERCREDI MENU MIROIR	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Bâtonnets de concombre au fromage blanc		Tarte au fromage	Tomates menthe Sauce vinaigrette	Duo de maïs & haricots rouges Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Mijoté andalous avec riz, épinards, poivron, tomate, pois chiches, tomates & cumin)		Rôti de bœuf LR Sauce au poivre Dos de lieu MSC Œufs dur BIO	Rôti de veau LR Sauce paprika Cœur de merlu MSC Omelette BIO aux oignons	Poisson frais MSC Sauce balsamique Omelette BIO ciboulette
Garniture			Pommes de terre Haricots verts	Frites patate douce maison	Macaronis Epinards à la crème
Fromage	Laitage		Laitage	Fromage	Laitage BIO
Dessert	Purée pomme coing		Fruit BIO de saison	Gélifié vanille	Fruit BIO de saison
Gouter	Petit moulé nature Pain Jus de fruits		Lait nature Gâteau marbré maison Purée pomme	Yaourt sucré BIO Cookie chocolat local Compote framboise	Lait chocolat Quatre quart maison Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 30
20 au 26 juillet
2026




Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Batavia  Sauce vinaigrette au bleu	JOURNEE VEGETARIENNE Œuf dur  mayonnaise Sauce vinaigrette	Betterave  persillée	Duo Melon & Pastèque	Toast tzatziki
Plats protidiques	Emincé de bœuf BIO  Sauce brune  Cœur de merlu MSC  Flan basquaise BIO 	 Chili végétarien avec haricots rouges, carottes, maïs, oignons, tomates, poivrons & riz	 Cassolette de poisson MSC   Omelette BIO au fromage	Pilons de poulet BBC Marinade au paprika  Œuf dur BIO Saumonette  Sauce oseille	 Poisson frais MSC  Saute ail & thym   Omelette nature BIO
Garniture	 Lentilles BIO  Carottes vichy	 Laitage local	 Coquillettes BIO  Petits pois BIO	Frites Sauce crème ciboulette	 Boulgour BIO  Courgettes BIO
Fromage	 Fromage BIO		 Laitage BIO	Fromage AOP 	 Laitage BIO
Dessert	Purée de pêche	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	Mousse au chocolat maison  	 Fruit BIO de saison
Gouter	Kiri Pain Fruit de saison	 Yaourt nature sucré BIO Gâteau au chocolat maison   Purée pomme banane	Lait nature Céréales corn flakes Purée pomme fraise	Fromage blanc sucré Cake au citron maison   Fruit BIO de saison	 Petit suisse BIO fruité Palet breton Jus multivitamins



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 31
27 Juillet au 2 Août
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Melon BIO	Taboulé (semoule BIO) Sauce vinaigrette	 Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Salade de pâtes, tomates, mozzarella & olives vertes Sauce vinaigrette	Batavia & emmental BIO Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Hachis Parmentier de bœuf  Parmentier poisson MSC    Œufs dur BIO	Croque tomates mozzarella maison  	Haché de veau Sauce blanche menthe  Cœur de merlu MSC    Omelette BIO aux oignons	 Emincé de dinde LR  Sauce crème citron  Dos de lieu MSC    Omelette nature BIO	 Poisson frais MSC  Sauce olives vertes   Œufs dur BIO
Garniture	 Purée pommes de terre BIO Brunoise de légumes	Batavia	 Riz BIO  Courgettes BIO	 Brocolis BIO	 Semoule BIO Tomates à la provençale
Fromage	Laitage	Fromage	 Laitage BIO	 Fromage BIO	 Laitage BIO
Dessert	 Fruit BIO de saison	Crème au praliné	 Purée banane BIO	 Fruit BIO de saison	Bâtonnet glacé
Gouter	Petit suisse sucré Pain & chocolat Purée pomme coing	Lait nature Gâteau ananas  & caramel maison  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Sablé coco  Fruit BIO de saison	 Yaourt nature sucré BIO Cake vanille maison  Purée pomme coing	Petit moulé nature Pain  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 32
3 au 9 Août 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Betteraves BIO Sauce vinaigrette	Tomates BIO au maïs Sauce vinaigrette	JOURNÉE VÉGÉTARIENNE Salade mexicaine Sauce vinaigrette	Concombre à la bulgare
Plats protidiques	Emincé de bœuf BIO Sauce basquaise Dos de lieu MSC Œufs dur BIO	Merguez Filet de colin Œufs dur BIO	Jambon de dinde Sauce aigre douce Saumonette Omelette BIO nature	Pizza façon margarita maison	Poisson frais MSC Sauce beurre blanc Omelette BIO nature
Garniture	Riz BIO Légumes piperade maison	Frites	Pommes de terre BIO Brocolis BIO	Laitue BIO	Carottes BIO
Fromage	Fromage BIO	Fromage AOP	Fromage AOP	Laitage	Laitage BIO
Dessert	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Gélifié au caramel	Fruit BIO de saison	Riz au lait maison
Gouter	Lait chocolat Brioche tranchée Fruit BIO de saison	Yaourt sucré BIO Cookies au chocolat maison Compote pomme BIO	Fromage blanc sucré Galette bretonne Fruit BIO de saison	Petit suisse BIO fruité Biscuit de Savoie maison Purée poire BIO	Lait nature Céréales corn flakes Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC



Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 33
10 au 16 Août 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI JOURNEE VEGETARIENNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pastèque	Tomates BIO à la menthe Sauce vinaigrette	Salade de riz, maïs & olives Sauce vinaigrette	Laitue & Emmental BIO Sauce vinaigrette	Carottes rapées BIO Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Brandade de poisson MSC	tellini BIO tomate mozzarella	Sauté de dinde BIO Sauce paprika Saumonette MSC	Sauté de bœuf Sauce crémeuse à l'oignons Filet de colin MSC	Poisson frais MSC
Garniture	Œufs durs BIO		Omelette BIO nature	Œufs dur BIO	Omelette BIO fromage
Fromage	Laitue BIO Pommes de terre BIO		Gratin de chou-fleur BIO	Fusillis BIO Courgettes BIO	Riz BIO Petits pois BIO
Dessert	Fromage AOP	Fromage	Laitage BIO	Laitage	Fromage
Gouter	Fruit BIO de saison	Liégeois au chocolat	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Glace en bâtonnet au chocolat
	Rondelé nature Pain Purée pomme	Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat maison Purée banane BIO	Lait nature Brioche tranchée Fruit de saison	Yaourt sucré BIO Pain & beurre Fruit BIO de saison	Petit suisse sucré Quatre-quart maison Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

Semaine 34
17 au 23 Août 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Salade de coleslaw BIO	 Betteraves BIO échalotes Sauce vinaigrette	Rillettes de sardines maison 	Tomates au basilic Sauce vinaigrette	Concombre Sauce vinaigrette
Plats protidiques	 Sauté de dinde BIO Sauce moutarde  Filet de colin MSC   Omelette BIO nature	Chipolata  Dos de lieu MSC   Omelette BIO espagnole	 Jambon de dinde Sauce oignons  Cœur de merlu MSC   Œufs dur BIO	 Lasagnes aubergine & chèvre maison 	 Poisson frais MSC  Sauce balsamique  Mijoté andalous végétarien
Garniture	 Blé BIO	Pommes de terre sautées, ail & herbes de Provence  Petits pois BIO	 Coquillettes BIO Ratatouille maison		Riz Epinards à la crème
Fromage	 Laitage BIO	Laitage	 Fromage BIO	 Fromage AOP	 Fromage BIO
Dessert	 Purée banane BIO	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison
Gouter	Lait chocolat Brioche tranchée  Fruit BIO de saison	Lait fraise  Cake vanille maison Purée pomme fraise	 Yaourt sucré BIO Petit beurre Purée pomme coing	Petit moulé nature Pain Jus de fruits	Lait nature Cookie au chocolat maison   Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo



Semaine 35
24 au 30 Août
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	JOURNEE VEGETARIENNE			MENU REUNIONNAIS	
Entrée	 Carottes râpées BIO Sauce vinaigrette	Radis au fromage blanc	Toast tomate & mozzarella	Salade de concombre à la noix de coco & menthe	 Melon BIO
Plats protidiques	 Crousti fromage	 Sauté de dinde BIO Sauce olives verts  Saumonette  Omelette BIO nature	 Steak haché Sauce brune  Dos de lieu MSC Mijoté végétarien (flageolets, blé, légumes) 	Rougail Saucisses  Rougail au poisson  Rougail aux œufs durs	 Poisson frais MSC  Sauce crème ciboulette  Omelette BIO ciboulette
Garniture	 Blé BIO  Haricots verts BIO	Purée de pomme de terre BIO  Brocolis BIO	Flageolets Brunoise de légumes	 Riz BIO  Laitage BIO	 Millet  Courgettes BIO
Fromage	Fromage	 Laitage BIO	 Fromage BIO	Glace à la noix de coco	Fromage
Dessert	 Fruit BIO de saison	Beignet framboise	 Pomme BIO cuite à la cannelle		 Fruit BIO de saison
Gouter	 Yaourt nature sucré BIO Palet breton Jus de fruits	Petit moulé nature Pain Purée de pomme	Lait nature Gâteau marbré maison   Fruit BIO de saison	Pâte à tartiner Pain Purée pomme coing	 Yaourt sucré BIO Gâteau yaourt maison   Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 36
31 Août au 6
Septembre 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Pastèque BIO	 Gaspacho BIO	Artichaut à la tomate Sauce vinaigrette	 Betteraves BIO persillées Sauce vinaigrette	Haricots verts & échalote Sauce vinaigrette
Plats protidiques	 Aiguillettes de poulet LR Sauce romarin  Dos de lieu MSC   Omelette BIO nature	 Rôti de bœuf LR  Cœur de merlu MSC   Omelette BIO nature	 Cœur de merlu MSC Sauce paprika   Flan feta & tomate (œuf BIO)	  Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	 Poisson frais MSC Sauce beurre blanc   Omelette BIO nature
Garniture	 Riz BIO  Purée de brocolis BIO	 Salade de coquillettes BIO  Gratin de chou-fleur BIO	Pommes de terre sautées aux herbes de Provence & ail  Courgettes BIO	 Semoule BIO  Légumes couscous BIO	 Blé BIO  Carottes BIO
Fromage	 Fromage BIO	 Cantal AOP	Laitage	Fromage	 Laitage BIO
Dessert	Eclair au chocolat	 Yaourt vanille BIO	 Fruit BIO de saison	 Fruit de saison BIO	 Fruit BIO de saison
Gouter	 Yaourt nature sucré BIO Pain & confiture de fraises  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Cake citron maison  Purée pomme fraise	Lait nature Pain & miel  Purée banane BIO	Petit suisse sucré Cookie chocolat maison   Fruit BIO de saison	Lait chocolat Brioche tranchée  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

 Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 37
7 au 13 Septembre
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	JOURNEE VEGETARIENNE				
Entrée	 Concombre BIO Sauce f.blanc ciboulette & échalote	Toast aux fines herbes	Feuilleté au fromage	Tomates BIO à la menthe Sauce vinaigrette	Cervelas  Œuf dur BIO mayonnaise
Plats protidiques	 Dahl de lentilles au lait de coco	 Rôti de bœuf Sauce brune  Saumonette MSC   Œufs dur BIO	 Sauté de dinde BIO Sauce basquaise  Dos de lieu MSC   Omelette BIO basquaise	 Sauté de veau LR Sauce aux olives  Cœur de merlu MSC   Omelette BIO aux oignons	 Poisson frais MSC  Sauce blanche menthe   Mijoté de pois chiches & fêta
Garniture	 (Lentilles corail & épinards BIO)  Riz BIO	 Poêlée de boulgour BIO & chou-fleur BIO au curry	 Coquillettes BIO  Haricots verts BIO	 Millet Brunoise de légumes	 Pommes de terre BIO  Jardinière de légumes
Fromage	Laitage	 Fromage BIO	Fromage	 Laitage BIO	 Laitage BIO
Dessert	Purée pomme coing	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	Bâtonnet glacé	 Fruit BIO de saison
Gouter	Kiri Pain  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Madeleine Jus de fruits	Lait nature Gâteau marbré maison  Purée de pomme	 Yaourt nature sucré BIO Quatre quart maison  Purée pomme fraise	Lait chocolat Pain & beurre  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 38
14 au 20 Septembre
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI JOURNEE VEGETARIENNE	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU ITALIEN	VENDREDI
Entrée	 Laitue BIO & emmental Sauce vinaigrette	 Betterave & pomme BIO Sauce vinaigrette	Rillettes de sardines Terrine de légumes	 Tomates BIO & mozzarella	 Concombre BIO au fromage blanc
Plats protidiques	  Parmentier de carottes	 Steak haché BIO Sauce au poivre  Cœur de merlu MSC Sauce tomate  Flan basquaise  (œuf BIO)	 Saumonette MSC Sauce oseille   Omelette BIO nature	 Lasagnes colin & épinards  Lasagnes chèvre & épinards	 Poisson frais MSC    Omelette BIO ciboulette
Garniture		Purée de pois cassés  Carottes BIO	 Penne BIO Courgettes sautées à l'ail		 Riz BIO  Tomate au four BIO
Fromage	 Fromage BIO	 Laitage local	 Fromage AOP	 Laitage BIO	 Fromage AOP
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	Panna cotta maison 	 Fruit BIO de saison
Gouter	 Petit suisse fruité BIO Madeleine  Purée banane BIO	 Yaourt nature sucré BIO Cake vanille maison   Fruit BIO de saison	Lait nature Céréales corn flakes Purée pomme fraise	Fromage blanc sucré Cake citron maison   Fruit BIO de saison	Lait fraise Brioche tranchée  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Macédoine de légumes Sauce vinaigrette	 Batavia BIO Sauce vinaigrette	Potage pois cassés	 Pastèque BIO	 Pommes de terre BIO Sauce vinaigrette
Plats protidiques	 Boeuf égrené Sauce tomate  Filet de colin   Œufs dur BIO	 Pizza façon reine végétarienne maison	 Sauté de veau LR Sauce olives vertes  Cœur de merlu MSC   Omelette BIO oignons	 Aiguillettes de poulet  Saumonette   Omelette BIO nature	 Poisson frais MSC  Sauce citron   Omelette BIO ciboulette
Garniture	 Spaghettis BIO Brunoise de légumes	 Laitage BIO	 Blé BIO & champignons	 Riz BIO  Fondue de poireaux BIO	 Chou-fleur BIO
Fromage	 Laitage BIO		Fromage	 Laitage BIO	 Fromage BIO
Dessert	 Fruit BIO de saison	 Purée pomme banane BIO	 Fruit BIO de saison	Eclair au chocolat	 Yaourt vanille BIO
Gouter	Lait fraise Cake carottes & miel maison  Purée pomme coing	Petit suisse sucré Pain & chocolat  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré P'tit marbré  Fruit BIO de saison	 Yaourt nature sucré BIO Cookie chocolat local   Purée poire BIO	Lait nature Pain & beurre  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 40
28 Septembre au 04
Octobre 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts & échalote Sauce vinaigrette	Salade suisse composée de salade verte, emmental & carottes Sauce vinaigrette	Potage Du Barry (pois cassés & pommes de terre BIO)	Salade de boulgour (boulgour BIO) Sauce vinaigrette	Pamplemousse BIO
Plats protidiques	Sauté de poulet BIO Sauce paprika Dos de lieu Omelette BIO nature	Cœur de merlu Sauce aux oignons Œufs dur BIO	Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	Burger de veau Sauce au poivre Filet de colin Burger végétarien	Poisson frais MSC Sauce beurre blanc Omelette BIO fines herbes
Garniture	Blé BIO	Coquillettes BIO Petit pois BIO	Semoule BIO Légumes couscous	Purée de brocolis & petit pois BIO	Riz BIO Fondue de poireaux
Fromage	Fromage BIO	Fromage AOP	Laitage	Fromage AOP	Laitage BIO
Dessert	Fruit BIO de saison	Yaourt à la fraise BIO	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Liégeois au chocolat
Gouter	Yaourt nature sucré BIO Pain & beurre Compote pomme BIO	Fromage blanc sucré Cake citron maison Fruit de saison	Lait nature Sablés maison à la cannelle Purée banane BIO	Petit suisse sucré Pain & miel Fruit BIO de saison	Lait au chocolat Brioche tranchée Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT