

# Menus Gratentour

## Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Menu

api

Lundi

Pastèque  
Timbaline de pâtes au jambon  
/Gratin de pâtes au colin MSC  
Emmental râpé   
Flan nappé caramel

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Pizza au fromage  
Salade verte - Vinaigrette  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
Abricot

Mercredi

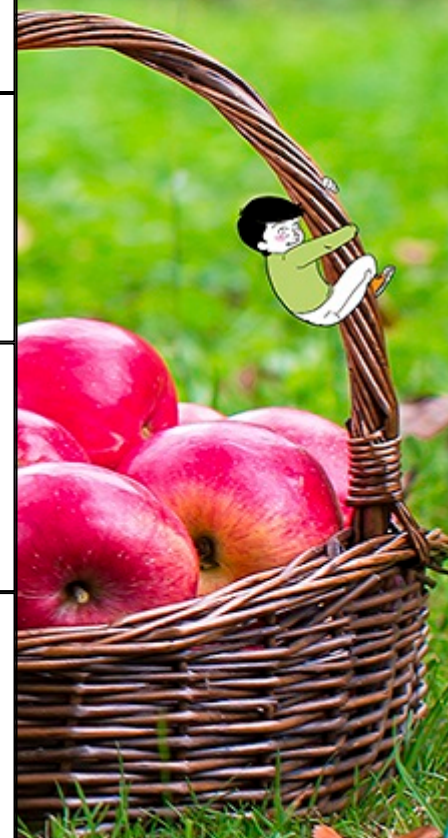
Salade Grecque - Vinaigrette  
Parmentier de canard  
/Parmentier au fromage  
Saint Nectaire AOP   
Liégeois chocolat

Jeudi

Tomates cerises  
Boulettes au boeuf  - Sauce rougail  
/Boulettes végétariennes - Sauce rougail  
**Riz Bio** Pilaf   
Suisse fruité   
Red cupcake du chef 

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua  
**Haricots verts Bio** persillés    
Brie  
Pêche



# Menus Gratentour

## Du 23/06/2025 au 27/06/2025

Menu

Lundi

**Haricots verts Bio**   - Vinaigrette  
Bolognaise de lentilles  
**Fusilli Bio**   
Emmental râpé   
Compote fraîche **pomme Bio** pêche  

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons  
/Médailon de surimi - , mayonnaise  
Sauté de poulet  - Façon tajine  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Façon tajine  
**Semoule Bio**    
Carré de Ligueil  
Abricot

Mercredi

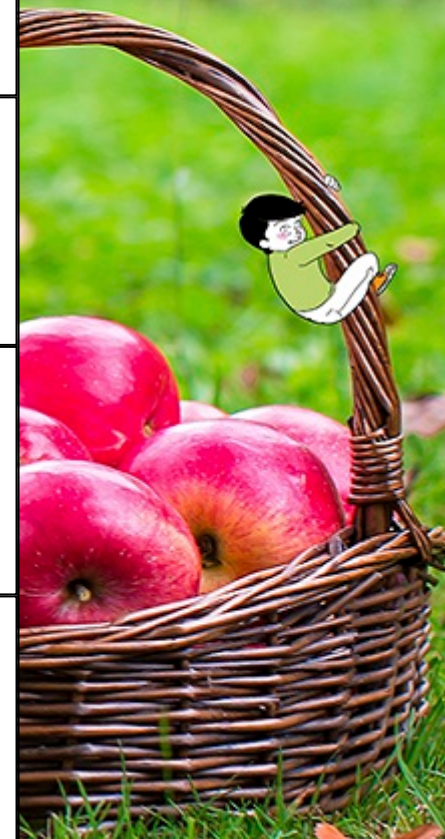
Salade de lentilles  - Vinaigrette  
Sauté de porc  - Sauce Marengo  
/Omelette nature  
Haricots beurre  
Sauce caramel  
Riz au lait du chef

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette  
Lasagnes au boeuf   
/Lasagnes de légumes  
Mimolette bio   
Nectarine

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Filet de Poisson pané MSC   
Petits pois au jus  
Crème anglaise  
Gâteau du chef au chocolat 



# Menus Gratentour

## Du 30/06/2025 au 04/07/2025

### Menu



Lundi

Melon  
Gratin de gnocchis sarde à la provençale à l'**emmental Bio**  
Biscuit langue de chat  
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Concombre - Vinaigrette  
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - , mayonnaise  
/Oeuf dur - , mayonnaise  
Taboulé libanais  
**Gouda Bio**  
Pêche

Mercredi

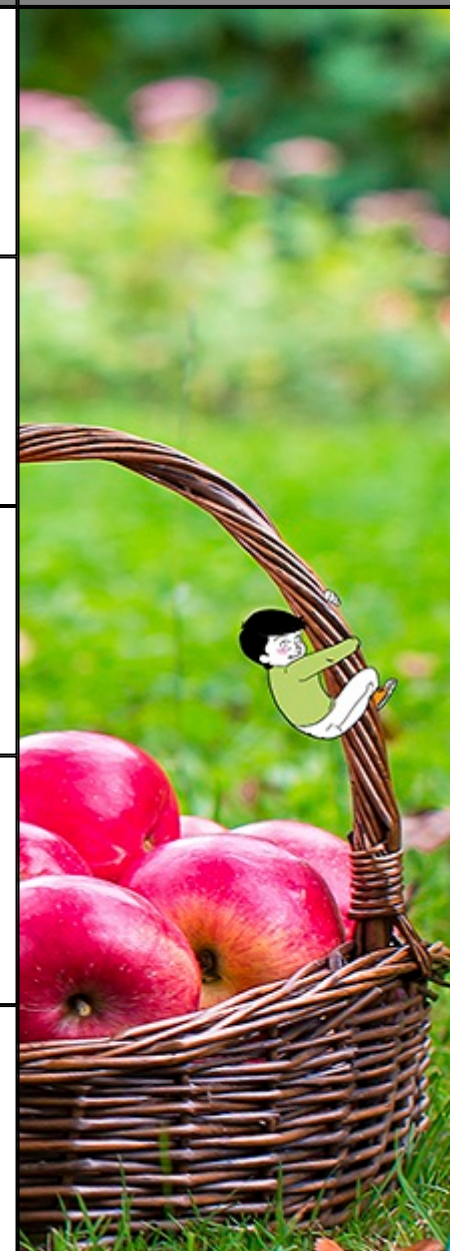
Salade de pastèque au thon  
Tomate farcie à plat  
/Tomate farcie végétarienne à plat  
Buchette lait mélange  
Compote fraîche **pomme Bio**

Jeudi

Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette  
Beignet de calamars à la romaine  
Courgettes à la Béchamel  
**Camembert Bio**  
Pastèque

Vendredi

Tomates cerises  
Jambon de dinde - , mayonnaise  
/Médailon de surimi - , mayonnaise  
Chips  
Nectarine  
Muffin du chef



# Menus Gratentour

Du 07/07/2025 au 11/07/2025

## Menu

Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
Cordon bleu de dinde FR   
/Nuggets végétarien de blé  
Printanière de légumes  
**Camembert Bio**   
Nectarine

Mardi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette  
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce charcutière  
/Palet végétarien - Sauce charcutière  
Pommes pin  
**Edam Bio**   
Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Mercredi

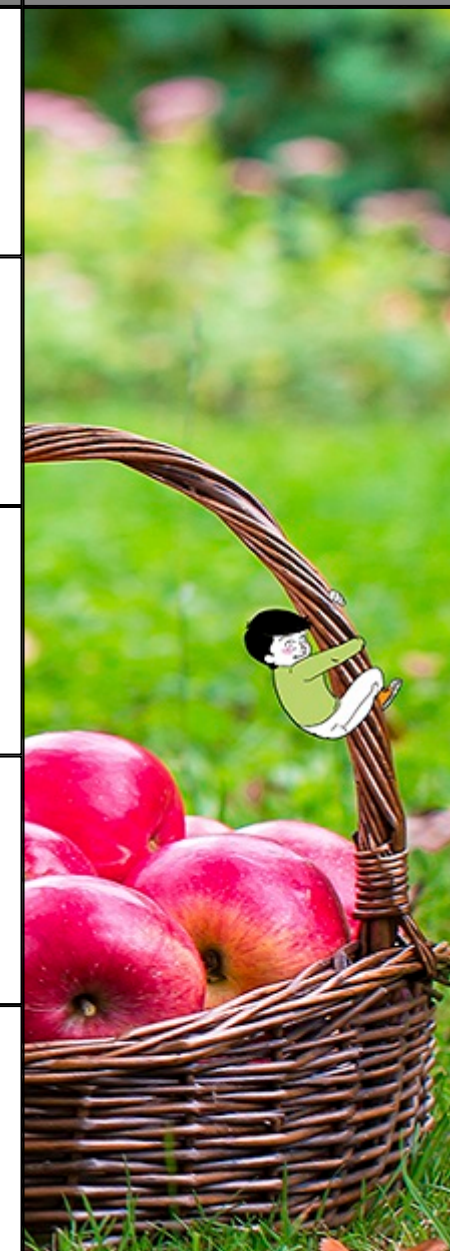
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**   
Omelette du chef au fromage   
Ratatouille  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
**Galettes au beurre Bio**

Jeudi

Melon  
Hachis parmentier de boeuf   
/Parmentier de poisson  
Cantal AOP   
Crème dessert à la vanille

Vendredi

Cervelas - , cornichons  
/Oeuf dur - , mayonnaise  
Filet de saumon MSC - Crumble pesto  
Spaghetti  
Suisse sucré   
Tarte aux pêches du chef



# Menus Gratentour

## Du 14/07/2025 au 18/07/2025

Menu

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

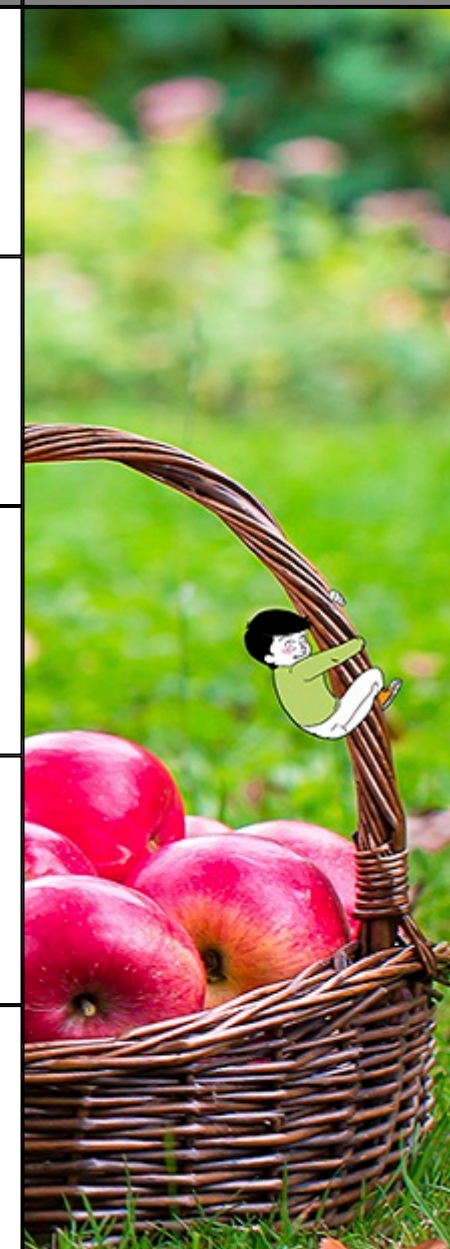
Vendredi

**Fusilli Bio** - Vinaigrette  
Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine  
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce napolitaine  
**Haricots verts Bio** persillés  
**Emmental Bio**  
Nectarine

Melon  
Pulled pork sauce barbecue  
/Omelette nature  
Purée de pommes de terre  
Saint Nectaire AOP  
Salade de fruits

Tomates - Vinaigrette  
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental  
Chantilly  
Muffin caramel

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette  
Filet de Poisson pané MSC  
Courgettes à la Béchamel  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic  
**Banane Bio**



# Menus Gratentour

## Du 21/07/2025 au 25/07/2025

### Menu



Lundi

Pastèque  
Bolognaise de lentilles bio   
**Fusilli Bio**   
Emmental râpé   
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Concombre - Sauce bulgare  
Tomate farcie à plat  
/Tomate farcie végétarienne à plat  
Madeleine Vital Aîné  
Smoothie pomme bio abricot

Mercredi

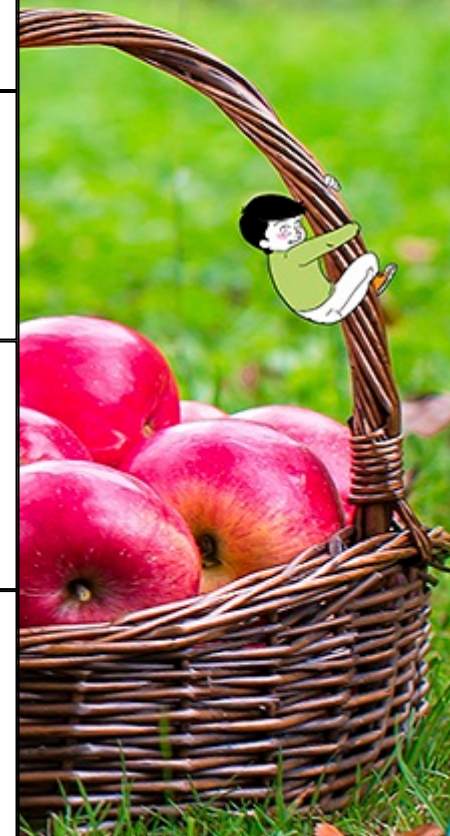
Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette  
Rôti de dinde - Sauce napolitaine  
/Palet végétarien - Sauce napolitaine  
Haricots beurre  
Sauce caramel  
Gâteau de semoule

Jeudi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette  
Croissant au jambon  
/Croissant au fromage  
Salade verte - Vinaigrette  
Suisse fruité   
Abricot

Vendredi

Tomates - Vinaigrette  
Pavé de merlu MSC - Sauce aigre douce  
Beignets de brocolis  
Crème anglaise  
Gâteau du chef au chocolat



# Menus Gratentour

## Du 28/07/2025 au 01/08/2025

### Menu



Lundi

Pastèque  
Gratin de fusilli bio, piperade et emmental   
**Saint Môret Bio**   
Flan nappé caramel

Mardi

Tomates - Vinaigrette  
Saucisse de Strasbourg  
/Filet de Poisson pané MSC   
Frites - , ketchup  
**Edam Bio**   
Pêche

Mercredi

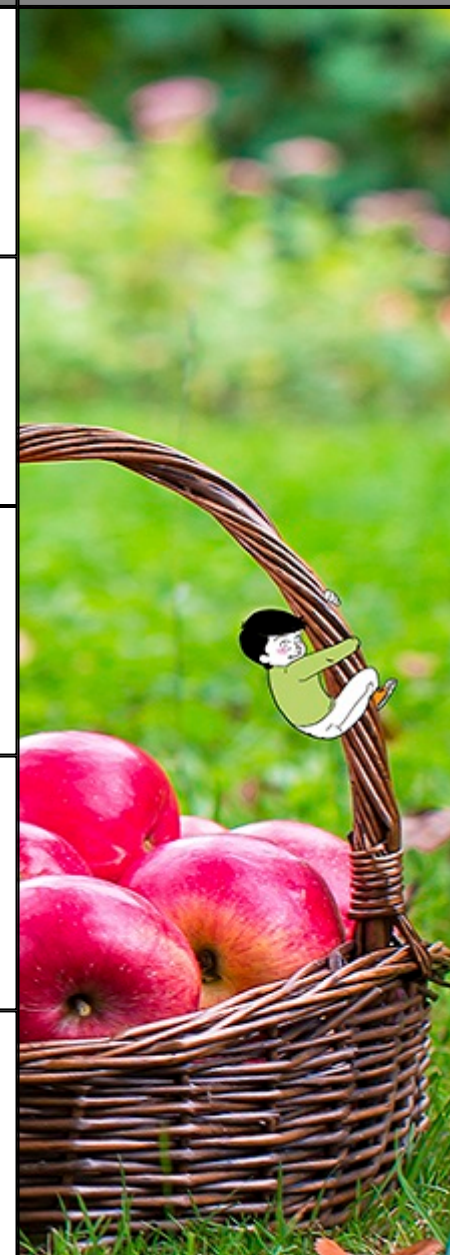
Concombre - Sauce bulgare  
Moussaka   
/Gratin d'aubergine et de pommes de terre au poisson façon moussaka  
Cantal AOP   
Salade de fruits

Jeudi

Saucisson à l'ail - , cornichons  
/Médailon de surimi - , mayonnaise  
Poulet rôti   
/Galette épinards, blé et fromage  
**Haricots verts Bio** persillés   
Suisse sucré   
Banana bread du chef

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette  
Quiche saumon épinards   
**Riz Bio** Pilaf   
**Galettes au beurre Bio**   
Compote fraîche **pomme Bio** abricot



# Menus Gratentour

## Du 04/08/2025 au 08/08/2025

Menu

api

Lundi

Salade de **fusilli Bio** méridionale  - Vinaigrette  
Filet de Poisson pané MSC   
**Haricots verts Bio** persillés    
Cantal AOP   
Pêche

Mardi

Melon  
Hachis parmentier de boeuf   
/Parmentier de poisson  
Brie  
Liégeois vanille

Mercredi

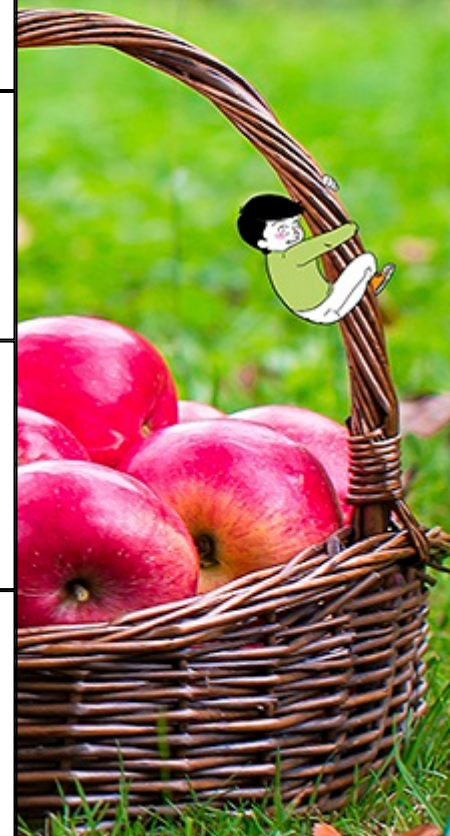
Tomates - Vinaigrette  
Sauté de porc  - Façon Marengo  
/Palet végétarien - Façon Marengo  
**Coquillettes Bio**    
Suisse sucré   
Compote fraîche **pomme Bio**  

Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**    
Omelette du chef au fromage    
Piperade  
Yaourt Cimelait aromatisé   
Gâteau du chef au yaourt 

Vendredi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs  - Vinaigrette  
Rôti de dinde  - Sauce façon blanquette  
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette  
Courgettes persillées  
**Camembert Bio**    
**Banane Bio** 



# Menus Gratentour

## Du 11/08/2025 au 15/08/2025

Menu

Lundi

Cake du chef à l'emmental 🍷  
Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷  
/Galette épinards, blé et fromage  
Petits pois carottes  
Suisse sucré 🇫🇷  
Nectarine

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
Tarte tomate thon 🍷  
Salade verte - Vinaigrette  
Crème anglaise  
Gâteau façon pain perdu

Mercredi

Pastèque  
Boulettes au boeuf 🇫🇷 - Façon couscous  
/Palet végétarien - Façon couscous  
**Semoule Bio** 🇫🇷  
Tomme noire  
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Tomates - Vinaigrette  
Marmite de colin MSC printanière 🍷 - Sauce citron  
**Coquillettes Bio** 🇫🇷  
Coulommiers  
Compote fraîche **pomme Bio** fraise 🇫🇷 🍷

Vendredi

api

