

Menus Gratentour
Du 07/07/2025 au 11/07/2025

Menu

api

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

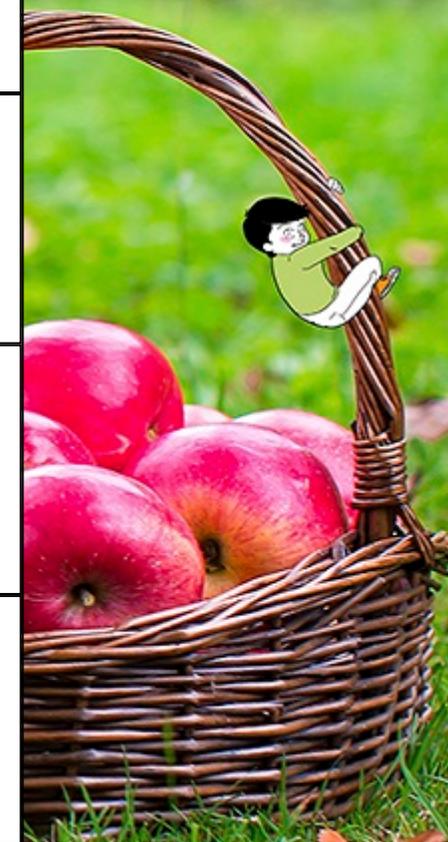
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**  
Omelette du chef au fromage  
Ratatouille
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Galettes au beurre Bio 

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

api

Lundi

Mardi

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

Mercredi

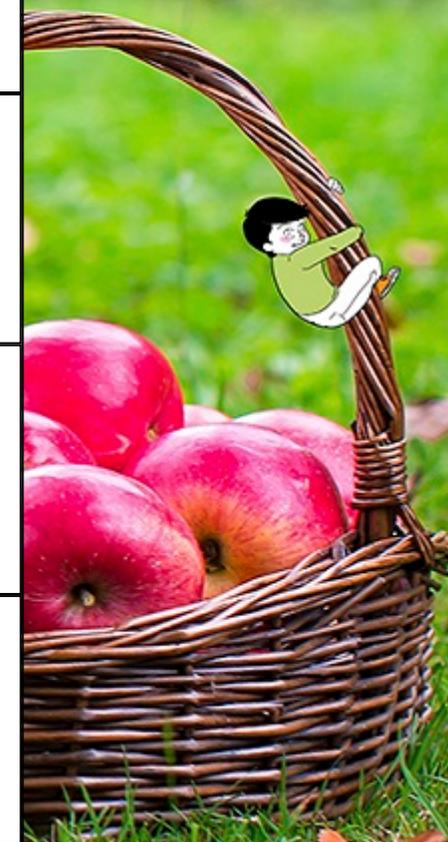
Melon
 Pulled pork sauce barbecue
 /Omelette nature
 Purée de pommes de terre
 Saint Nectaire AOP
 Salade de fruits

Jeudi

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

Vendredi

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 Ainé
 Smoothie pomme bio abricot

Mercredi

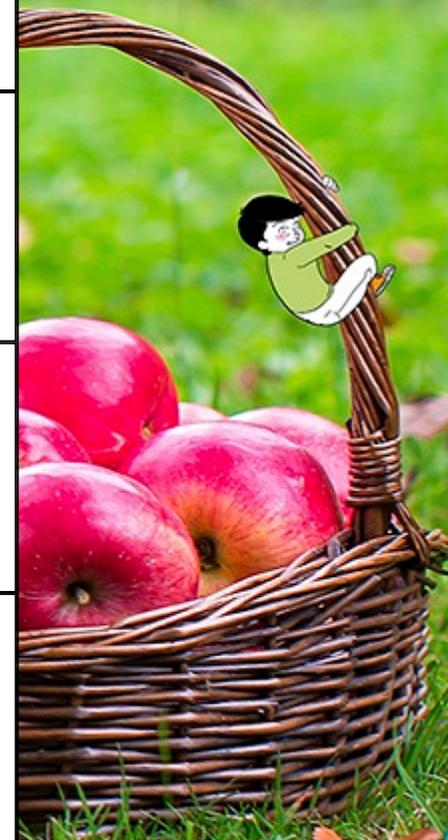
Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette
 Rôti de dinde - Sauce napolitaine
 /Palet végétarien - Sauce napolitaine
 Haricots beurre
 Sauce caramel
 Gâteau de semoule

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

api

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

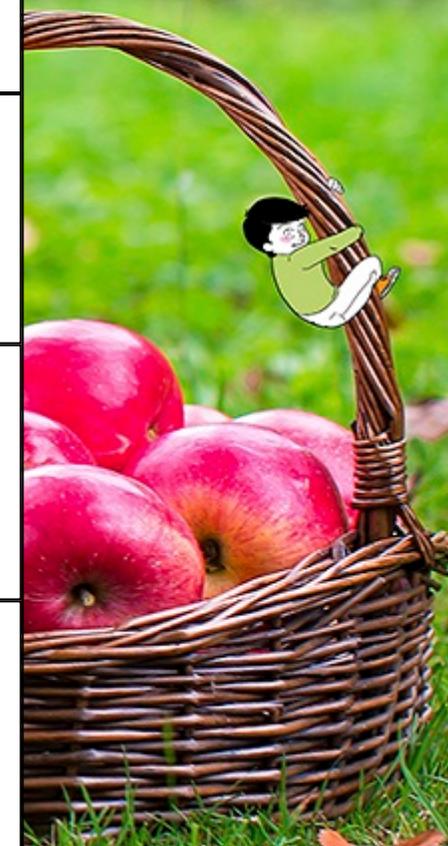
Concombre - Sauce bulgare
 Moussaka 
 /Gratin d'aubergine et de pommes de terre au poisson façon moussaka
 Cantal AOP 
 Salade de fruits

Jeudi

Saucisson à l'ail - , cornichons
 /Médaille 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



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

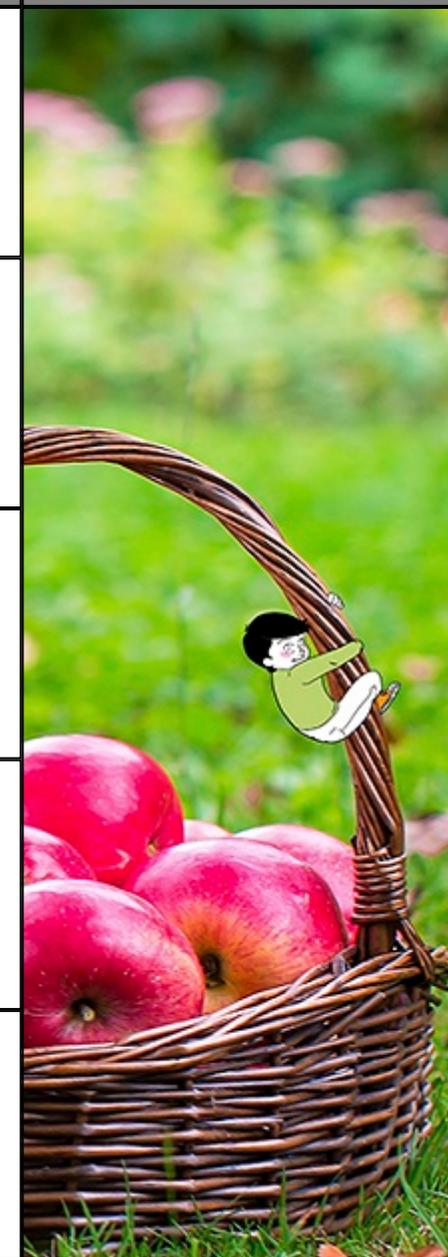
Tomates - Vinaigrette
Sauté de porc 
/Palet végétarien - Façon Marengo
Coquillettes Bio  
Suisse sucré 
Compote fraîche **pomme Bio**  

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 
/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

api

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

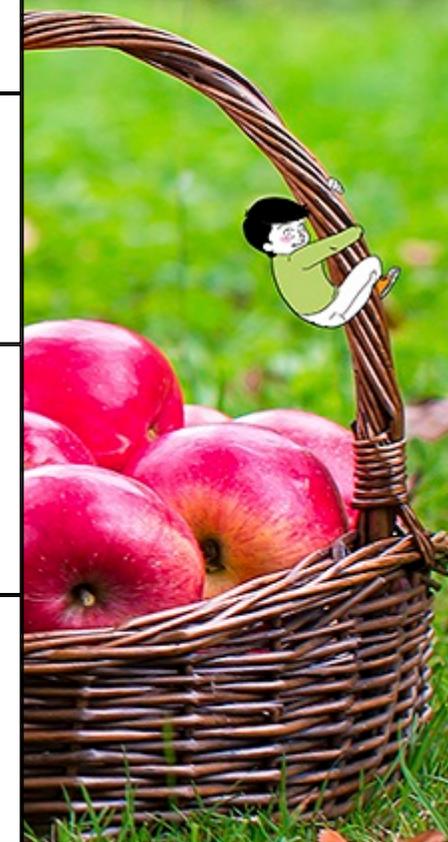
Mercredi

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



Menus Gratentour
Du 18/08/2025 au 22/08/2025

Menu



Lundi

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

Mardi

Melon
 Omelette du chef au fromage
 Ratatouille
 Suisse sucré
 Cake du chef au chocolat

Mercredi

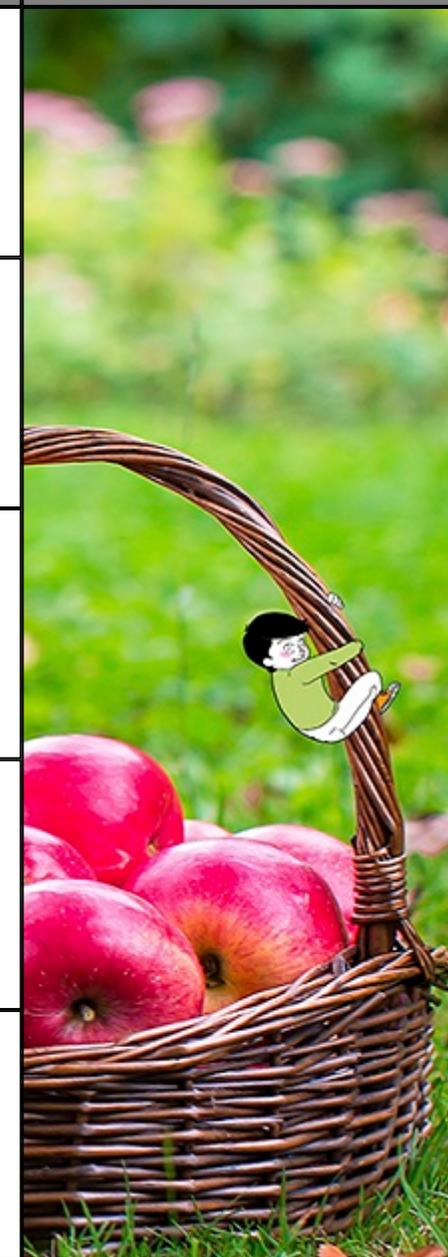
Tomates - Vinaigrette
 Sauté de porc - Sauce dijonnaise
 /Palet végétarien - Sauce dijonnaise
 Carottes persillées
Saint Môret Bio
Banane Bio

Jeudi

Pastèque
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagnes de légumes
 Madeleine Vital Ainé
 Smoothie pomme bio pêche du chef

Vendredi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Nuggets de poisson - , ketchup
Riz Bio Pilaf
 Yaourt sucré
 Abricot



Menus Gratentour

Du 25/08/2025 au 29/08/2025

Menu

api

Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Sauté de poulet  - Sauce au curry
 /Quenelle nature - Sauce au curry
Haricots verts Bio persillés  
 Mimolette bio 
 Nectarine

Mardi

Tomates - Vinaigrette
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge  
 /Galette épinards, blé et fromage
 Purée de pommes de terre 
 Yaourt Cimelait aromatisé 
Galettes au beurre Bio 

Mercredi

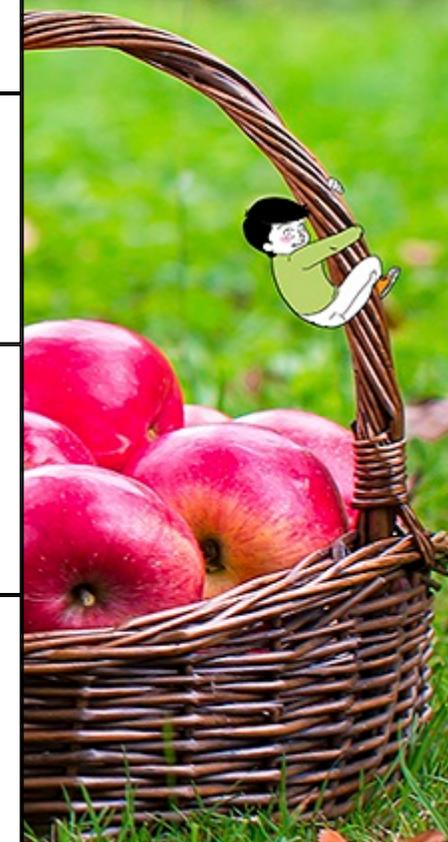
Concombre - Vinaigrette
 Boulettes au boeuf  - Façon couscous
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Façon couscous
Semoule Bio  
Edam Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** abricot  

Jeudi

Salade de pommes de terre arlequin - Vinaigrette
 Galette végétarienne du chef
 Salade verte - Vinaigrette
 Emmental en cubes
 Croustade aux pommes 

Vendredi

Melon
 Tarte tomate thon 
Riz Bio Pilaf 
 Saint Nectaire AOP 
 Flan à la vanille



Menus Gratentour

Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menu

api

Lundi

Concombre - Vinaigrette
 Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce napolitaine
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce napolitaine
Fusilli Bio 🌿
 Madeleine Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio** pêche 🌿 🍷

Mardi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
 Omelette du chef au fromage 🍷 🍷
 Ratatouille
 Yaourt aromatisé 🇫🇷
 Nectarine

Mercredi

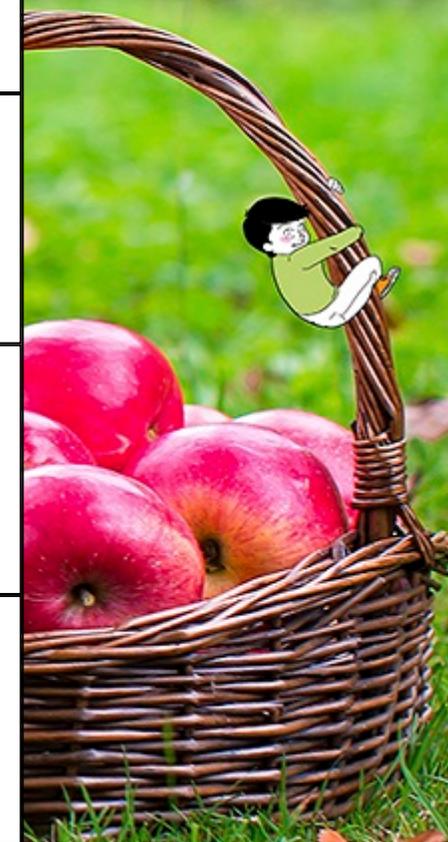
Salade de **riz Bio** et tomate et maïs 🌿 - Vinaigrette
 Croissant au jambon
 /Croissant au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Biscuit langue de chat
 Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Lentilles Bio 🌿 - Vinaigrette
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce moutarde
 /Palet végétarien - Sauce moutarde
Haricots verts Bio persillés 🌿 🇫🇷
Emmental Bio 🌿
 Raisin blanc

Vendredi

Melon
 Curry de poisson
Semoule Bio 🌿 🇫🇷
 Suisse sucré 🇫🇷
 Muffin du chef



Menus Gratentour

Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Menu

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette
Rôti de dinde  - Sauce Marengo
/Galette épinards, blé et fromage
Petits pois
Gouda Bio 
Pêche

Mardi

Tomates - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf 
/Parmentier de poisson
Camembert Bio 
Flan à la vanille

Mercredi

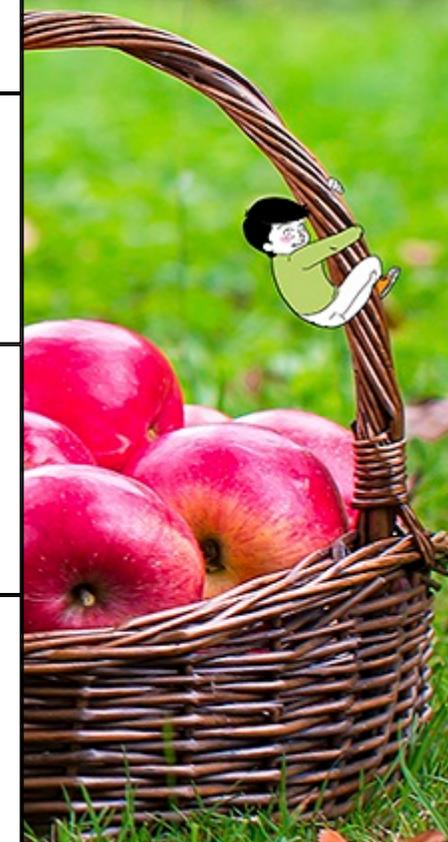
Cervelas - , cornichons
/Médaille de surimi - , mayonnaise
Marmite de saumon - Crumble Maître d'hôtel
Spaghetti
Cantal AOP 
Smoothie pomme bio vanille

Jeudi

Melon
Dahl de **lentilles corail Bio** 
Riz Bio Pilaf 
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Boudoir Vital Ainé

Vendredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Poisson blanc meunière MSC 
Chou fleur Béchamel
Crème anglaise
Gâteau du chef au chocolat 



Menus Gratentour
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menu

api

Lundi

Melon
 Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷🇫🇷
 /Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature
Galettes au beurre Bio 🌿
 Compote fraîche **pomme Bio** poire 🌿🍷

Mardi

Concombre - Vinaigrette
 Gratin de fusilli bio, piperade et emmental 🌿
 Yaourt aromatisé 🇫🇷
 Raisin blanc

Mercredi

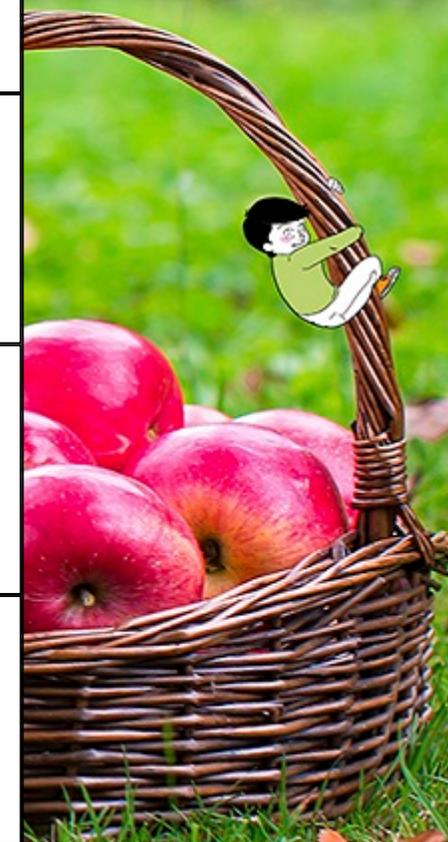
Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette
 Poulet rôti 🇫🇷
 /Palet végétarien
 Carottes persillées
Saint Môret Bio 🌿
 Crème caramel du chef 🍷

Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 🌿🇫🇷
 Boulettes au boeuf 🇫🇷 - sauce stroganoff
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC 🐟 - sauce stroganoff
Haricots verts Bio persillés 🌿🇫🇷
Mimolette Bio 🌿
 Nectarine

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
 Pavé de merlu MSC 🐟 - Sauce Dieppoise
 Purée de brocolis
 , coulis de fruits jaunes
 Tarte du chef au fromage blanc 🍷



Menus Gratentour
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu

api

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette
Galette végétarienne du chef
Haricots verts Bio persillés  
Bethmale mi vache mi chèvre
Liégeois chocolat

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
/Médaille de surimi - , mayonnaise
Sauté de poulet  - Sauce chasseur
/Nuggets de poisson
Petits pois carottes
Suisse sucré 
Pomme Bio 

Mercredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Quiche Lorraine
/Quiche aux légumes
Salade verte - Vinaigrette
Saint Nectaire AOP 
Raisin blanc

Jeudi

Chiquetaille de morue
Feijoada
/CC Feijoada végétarienne (à associer avec féculent)
Riz Bio Pilaf 
Flan façon Pastel des Nata du chef 

Vendredi

Melon
Filet de saumon MSC  - Sauce citron
Spaghetti
Edam Bio 
Yaourt aromatisé 

