

# Menus Gratentour

Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu 5 éléments

api

Lundi

**Fusilli Bio** - Vinaigrette  
Paupiette de dinde - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
/Galette de blé, fromage et épinard  
**Haricots verts Bio** tomatés  
Bethmale mi Vache et Chèvre  
Liégeois vanille

Mardi

Crêpe au fromage  
Tortillas de pommes de terre  
Ratatouille  
**Gouda Bio**  
Pêche

Mercredi

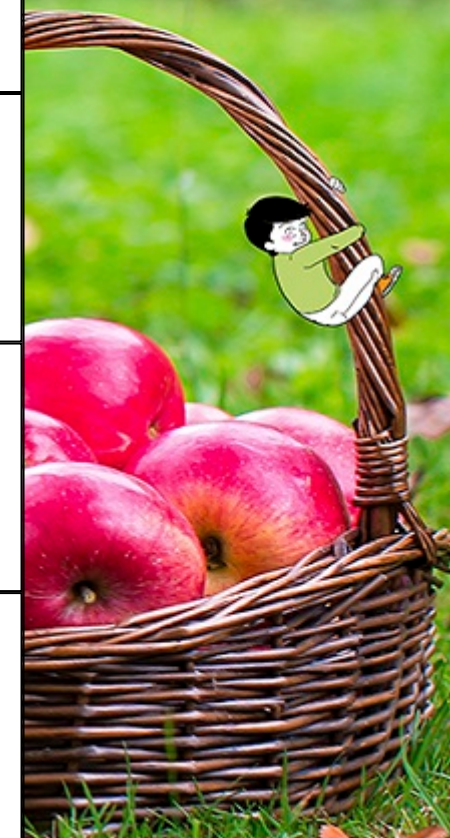
Concombre - Vinaigrette  
Timbaline de coquillettes volaille et champignons  
/Timbaline de pâtes au saumon  
**emmental Bio** râpé  
Flan au chocolat des Pyrénées

Jeudi

Melon  
Tomate farcie (à plat)  
/Tomate farcie végétarienne à plat  
Suisse sucré  
Abricot

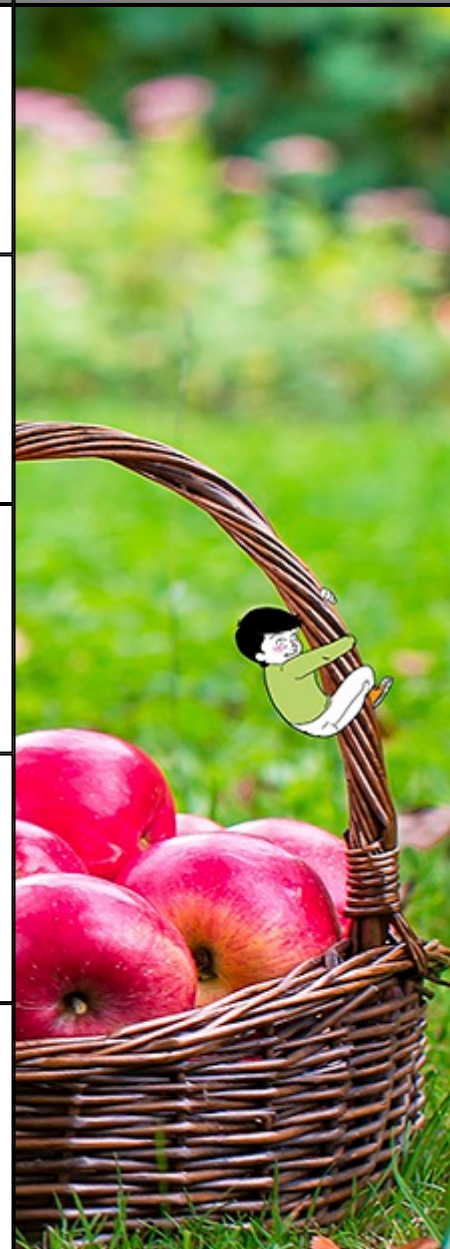
Vendredi




















Salade grecque (tomate, concombre, olive) - Vinaigrette  
Beignet de calamars à la romaine  
Courgettes à la Béchamel  
Sauce caramel  
Gâteau de semoule du chef



**Menus Gratentour**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

Menu 5 éléments













<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette            Gratin de courgettes et lentilles corail Bio</p> <p><b>Semoule Bio</b>  </p> <p><b>Edam Bio</b>              Nectarine</p>
<b>Mardi</b>	<p>Tomates - Vinaigrette            Jambon blanc issu de porc Label Rouge  </p> <p>/Omelette nature            Gratin dauphinois            Brie            Compote fraîche pomme Bio pêche  </p>
<b>Mercredi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) <b>Estival</b>  </p> <p>Rôti de dinde </p> <p>/Médaille de surimi            Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise            Tomme noire IGP              Pêche</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade iceberg - Tomates cerises - Vinaigrette façon Caesar            Chili con carne            /Chili sin carne  <b>Riz Bio</b> Pilaf </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Gâteau du Chef chocolat avocat </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette            Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym            (suppression de la FR au 14/06/26) Beignets de brocolis  <b>Mimolette Bio</b> </p> <p>Yaourt à la fraise de la ferme de Cazaubon </p>

**Menus Gratentour**  
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata <b>Emmental Bio</b>  <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic </p>
<b>Mardi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) <b>Estival</b>   Rôti de dinde  /Filet de Poisson pané MSC  Courgettes à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Pêche</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Pastèque Paupiette au veau FR  - Sauce au poivre /Nuggets végétarien de blé Petits pois carottes Crème anglaise Gâteau façon pain perdu</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Rougail de saucisses /Rougail de colin MSC <b>Riz Bio</b> Pilaf  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Banane Bio</b> </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Melon Brandade de poisson MSC , coulis de fruits rouges Charlotte du chef pomme framboise</p>






# Menus Gratentour Du 22/06/2026 au 26/06/2026







Menu 5 éléments

api



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette  
Cordon bleu de dinde FR   
/Beignet de calamars à la romaine  
**Haricots verts Bio** persillés    
Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon  
Nectarine blanche


Mardi

Concombre - Vinaigrette  
Boulettes au boeuf  - Sauce napolitaine  
/Omelette nature - Sauce napolitaine  
**Semoule Bio**    
**Galettes Bio au beurre**   
Compote fraîche **pomme Bio** fraise  



Mercredi

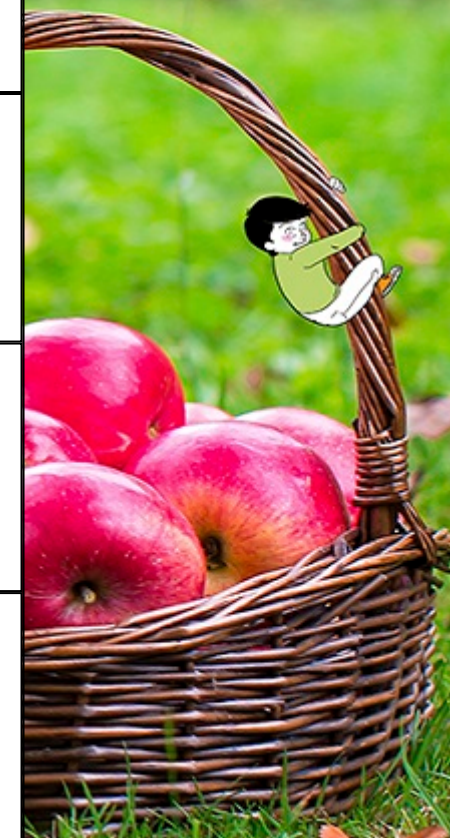
Salade iceberg - Vinaigrette  
Bouchée à la reine  
/Vol au vent aux fruits de mer  
**Riz Bio** Pilaf   
Cantal AOP   
Salade de fruits

Jeudi

Melon  
Égrainé végétal de **pois Bio** à la provençale   
**Fusilli Bio**   
**emmental Bio** râpé   
Flan nappé caramel

Vendredi














Radis - , beurre  
Poisson blanc meunière MSC   
Brocolis béchamel  
Yaourt Cimelait sucré   
Muesli du chef



**Menus Gratentour**  
Du 29/06/2026 au 03/07/2026

Menu 5 éléments



<b>Lundi</b>	<p>Salade d'avocat - Vinaigrette Lasagnes de légumes <b>Gouda Bio</b>  Crème dessert à la vanille</p>
<b>Mardi</b>	<p>Taboulé (<b>semoule Bio</b>) <b>Estival</b>   Rôti de porc issu de porc Label Rouge   /Œuf dur Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise <b>Saint Môret Bio</b>  Abricot</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette Quiche Lorraine /Quiche aux légumes Salade verte - Vinaigrette Saint Paulin <b>Banane Bio</b> </p>
<b>Jeudi</b>	<p>Melon Paëlla de calamars et riz <b>Bio</b>  <b>Camembert Bio</b>   Yaourt nature sucré Cazaubon  </p>
<b>Vendredi</b>	<p>Tomates cerises , jambon de dinde - , mayonnaise /Médaille de surimi - , mayonnaise Chips Nectarine Muffin du chef</p>







# Menus Gratentour

## Du 06/07/2026 au 10/07/2026





Menu 5 éléments

api





Lundi

Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette  
Paupiette de Volaille - Sauce provençale  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale  
**Haricots verts Bio** persillés    
Saint Nectaire AOP   
Nectarine




Mardi

Friand au fromage  
Tomate farcie (à plat)  
/Tomate farcie végétarienne à plat   
**Emmental Bio**   
Compote fraîche **pomme Bio** abricot  



Mercredi

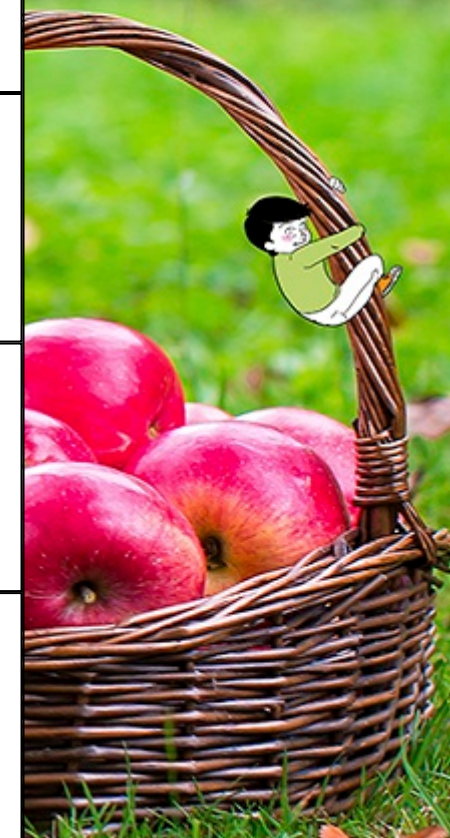
**Fusilli Bio**  - Vinaigrette  
Omelette du chef au fromage    
Ratatouille  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
Cake du chef au citron

Jeudi

Melon  
Rôti de dinde  - , mayonnaise  
/Médailon de surimi - , mayonnaise  
Taboulé (**semoule Bio**)   
**Galettes Bio au beurre**   
Yaourt à la vanille au lait de la ferme de Cazaubon

Vendredi

Concombre - Vinaigrette  
Brandade de poisson MSC  
**Camembert Bio**    
Abricot




# Menus Gratementour

## Du 13/07/2026 au 17/07/2026

Menu 5 éléments




Lundi

Salade Piemontaise - Vinaigrette  
Emincé de filet de poulet rôti  
/Galette de blé, fromage et épinard  
Courgettes à la Béchamel  
**Mimolette Bio**   
Yaourt aromatisé 

Mardi


Mercredi

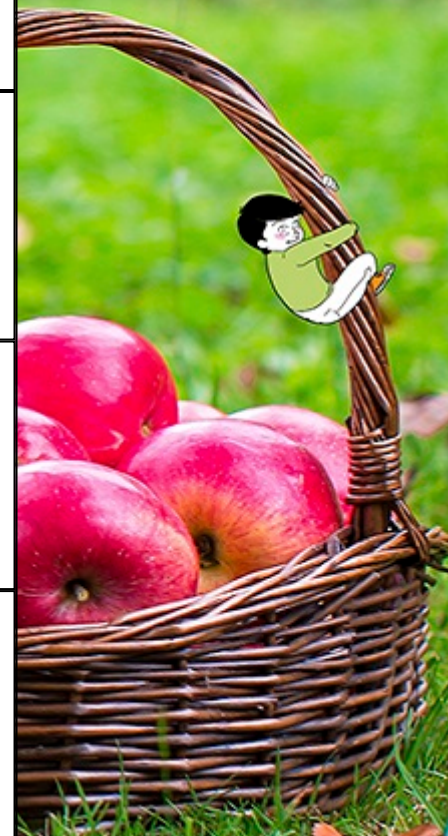
Carottes râpées - Vinaigrette  
Poisson blanc meunière MSC   
Petits pois CE2  
Sauce caramel  
Gâteau de semoule

Jeudi

Salade verte - Cheddar râpé - Vinaigrette  
Effiloché de porc - Sauce façon poutine  
/Effiloché de poisson sauce barbecue - Sauce façon poutine  
Frites  
Yaourt Cimelait sucré   
Muesli du chef

Vendredi

Salade grecque (tomate, concombre, olive) - Vinaigrette  
Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise  
**Gouda Bio**   
Pêche



# Menus Gratentour

## Du 20/07/2026 au 24/07/2026



Menu 5 éléments







Lundi

**Haricots verts Bio**   - Vinaigrette  
 Timbaline de coquillettes volaille et champignons   
 /Timbaline de pâtes au saumon  
 Saint Paulin  
 Compote fraîche **pomme Bio**  




Mardi

Melon  
 Dahl de lentilles corail bio   
**Riz Bio** Pilaf   
 Biscuit langue de chat  
 Mousse au chocolat au lait



Mercredi

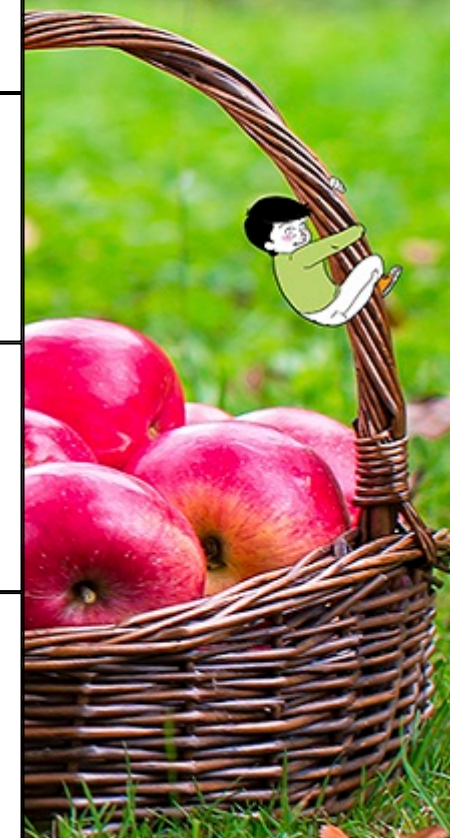
Concombre - Vinaigrette  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce charcutière  
 /Omelette nature  
 Purée de pommes de terre   
**Edam Bio**   
 Nectarine

Jeudi

Perles de pâtes - Vinaigrette  
 Cordon bleu de dinde FR   
 /Beignet de calamars à la romaine  
 Printanière de légumes  
 Suisse fruité   
**Banane Bio** 

Vendredi

Tomates - Vinaigrette  
 Filet de limande MSC - Sauce piperade  
 Brocolis béchamel  
 Yaourt sucré   
 Gateau du chef au chocolat 






# Menus Gratentour

## Du 27/07/2026 au 31/07/2026



Menu 5 éléments

api


Lundi

Melon  
Cassoulet à la saucisse de Serrault    
/Haricots blanc à la tomate - Quenelle nature  
**Mimolette Bio**   
Liégeois chocolat


Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette  
Quiche aux légumes  
**Riz Bio** Pilaf   
Saint Nectaire AOP   
Nectarine blanche



Mercredi

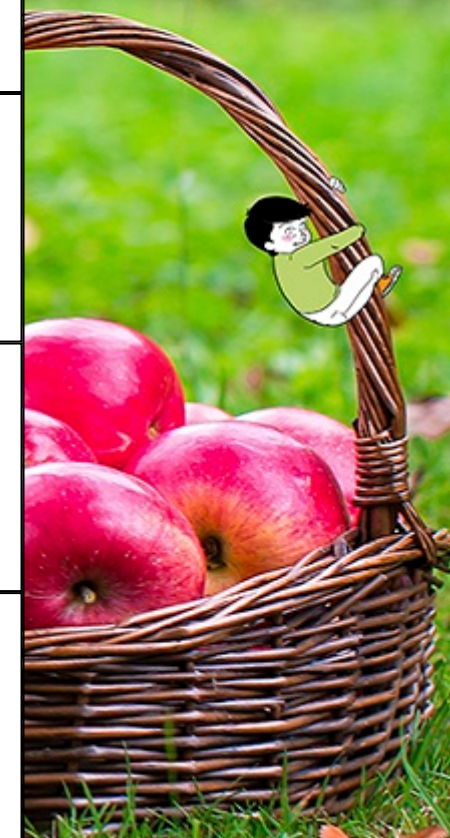
Tomates - Vinaigrette  
Rôti de dinde   
/Médaille de surimi  
Macédoine de légumes  
Crème anglaise  
Gâteau façon pain perdu

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Lasagnes au boeuf   
/Lasagnes de légumes  
Madeleine Vital Ainé  
Smoothie pomme Bio vanille

Vendredi

**Fusilli Bio**  - Vinaigrette  
Filet de Poisson pané MSC   
Courgettes persillées  
Tomme blanche  
Abricot



# Menus Gratentour

## Du 03/08/2026 au 07/08/2026






Menu 5 éléments





Lundi

**Betteraves Bio**   - Vinaigrette  
 Sauté de poulet  - Sauce Niçoise  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce Niçoise  
 Purée de pommes de terre   
**Camembert Bio**    
 Pêche





Mardi

Pastèque  
 Pulled pork  
 /Effiloché de poisson sauce barbecue  
**Coquillettes Bio**    
 Tomme noire IGP   
 Compote fraîche pomme Bio pêche  





Mercredi

Cervelas - , cornichons  
 /Médaille de surimi - , mayonnaise  
 Filet de colin d'Alaska MSC   
 Piperade  
**Emmental Bio**   
 Salade de fruits

Jeudi

Tomates - Vinaigrette  
 Moussaka   
 /Moussaka végétale   
 Suisse sucré   
 Gâteau du chef au yaourt 

Vendredi

Melon  
 Omelette du chef au fromage    
 Pommes de terre cubes rissolées  - , ketchup  
**Gouda Bio**   
 Yaourt Cimelait aromatisé 