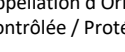


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
du 6/7 au 10/7	Macédoine Mayonnaise Rôti de Bœuf Crème Champignon Purée Chou Fleur Braisé Yaourt Nature Sucré Fruit	Pastèque Boulette de Colin Pané Citron Courgettes Béchamel Riz de Camargue Safrané Cantal Mousse au Chocolat	Crêpe au Fromage Escalope de Poulet au Jus Petits Pois Paysanne Blé Pilaf Fromage Frais aux Fruits Fruit	LE JOUR DU Carottes Râpées Pennes Sauce Tomate Méditerranéenne <i>(tomate, crème, lentilles corail, fromage râpé)</i> Fromage Fondu Compote Pomme Fraise	Menu Buffet <i>Concombre Vinaigrette Terroir</i> <i>Merguez Douce</i> <i>Taboulé</i> <i>Brie</i> <i>Gâteau aux Zestes de Mandarine</i>			
du 13/7 au 17/7	LE JOUR DU Salade Coleslaw Tortelloni Pomodoro Mozzarella Sauce Tomate Petit Moulé Fruit	FÉRIÉ	Laitue Iceberg Gardianne de Taureau Riz de Camargue Navet à la Crème Edam Crème Anglaise	Salade de Coquille à la Parisienne Nuggets de Volaille & Ketchup Haricots Beurre Ail & Persil Polenta Crémeuse Emmental Fruit	REPAS ARC EN CIEL Salade Tomate Basilic Colin Sauce Carotte Citron Anis Poêlée de Légumes Colorées <i>(pomme de terre, carottes, courgette tomate)</i> Fromage Blanc & Coulis de Fraise Cookies			
du 20/7 au 24/7	Feuille de Batavia Semoule à l'Africaine (bœuf) <i>(haché de bœuf, haricot rouge Tomate, cumin)</i> Mimolette Compote Pomme Ananas	Melon Colin aux herbes de Provence Epinard Béchamel Farfalles Fraidou Liégeois Vanille	Menu Buffet <i>Pâté de Campagne*</i> Rôti de Veau Froid Sce Cocktail Salade Ecolière Salade Tomates Yaourt Nature Sucré Fruit	REPAS EXOTIQUE Acras de Morue Sauté de Porc* Colombo Riz aux Amande & Ananas Fromage Frais aux Fruits Banane Sauce Chocolat Lait de Coco	LE JOUR DU Concombre Vinaigrette Pané de Blé Petit Pois Lyonnaise Pommes Boulangère Coulommiers Quatre Quart au Miel			
du 27/7 au 31/7	Pastèque Emincé de Dinde Vallée d'Auge Pâtes "Spirales" Courgettes aux Herbes Saint Paulin Flan Chocolat	Friand au Fromage Rôti de Porc* Froid & Mayonnaise Carottes Braisées Haricots Blanc à la Tomate Fromage Frais Sucré Fruit	Concombre Crème Ciboulette Beaufilet de Colin & Citron Ratatouille Riz de Camargue Camembert Purée de Pomme	LE JOUR DU Laitue Iceberg Gâteau d'Œuf Sauce Tomate Haricots Verts Ail Persil Pommes Rissolées Petit Moulé Ail & Fines Herbes Donuts	Maïs Vinaigrette Brandade de Poisson Yaourt à la Vanille Fruit			
Bleu Blanc Cœur	Origine France	Agriculture Biologique	Pêche Responsable	Local	Agriculture Raisonnée	Appellation d'Origine Contrôlée	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière	Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/7 au 10/7	Macédoine Vinaigrette Rôti de Dinde Crème Champignon Purée de Chou Fleur & PdT Yaourt Nature Fruit	Concombre Vgte Pavé de Merlu Crème Citron Courgettes Béchamel Riz de Camargue Safrané Cantal Compote Pomme Banane	Maïs Vinaigrette Escalope de Poulet au Bouillon Petits Pois Saveur Jardin Blé Pilaf Fromage Frais aux Fruits Fruit	Carottes Râpées Sauté de Veau Tomate Basilic Penne Poireaux à la Crème Fromage Frais au Sel de Guérande Fruit	Pastèque Colin Crème Semoule Haricots Verts à l'Ail Brie Purée Pomme Framboise
du 13/7 au 17/7	Chiffonade de Salade Hoki Waterzoï Risonis Carottes Saveur Soleil Edam Flan Chocolat	FÉRIÉ	Salade Croquante Sauté de Bœuf Provençale Riz de Camargue Navets à la Crème Fraidou Fruit	Salade de Coquillettes Colin Crème Curry Haricot Beurre à l'Ail & Persil Polenta Bleu d'Auvergne Fruit	Salade de Tomate Rôti de Dinde Froid Mélange de Légumes & PdT Fromage Blanc Purée Pomme Cannelle
du 20/7 au 24/7	Courgette Râpée Vinaigrette Egréné de Bœuf Crème Tomate Semoule Julienne de Légumes Saveur Jardin Emmental Compote Pomme Abricot	Betterave Vinaigrette Colin Caramel Epinard Béchamel Farfalles Yaourt Nature Fruit	Melon Rôti de Veau au Bouillon Lentilles Saint Morêt Purée Pomme Banane	Céleri Crème Ciboulette Sauté de Porc* Paprika Riz Pilaf Chou Romanesco Fromage Frais Nature Fruit *Poulet Paprika	Concombre Vinaigrette Pavé de Merlu Champignon Estragon Petits Pois Pomme Cube Vapeur Coulommiers Quatre Quart au Miel
du 27/7 au 31/7	Tomate Croq Sel Emincé de Dinde Crème Dijonnaise Pâtes "Spirales" Courgettes Persillées Saint Paulin Compote Pomme Fraise	Radis Rôti de Porc* Froid Carottes Saveur Soleil Haricots Blancs à la Tomate Fromage Frais Nature Fruit *Escalope de Poulet au Bouillon	Concombre Crème Ciboulette Steak Haché au Bouillon Riz de Camargue Navets à la Crème Camembert Purée de Pomme	Taboulé Omelette Haricots Verts Ail Persil Pommes Rissolées Yaourt Aromatisé Fruit	Chiffonade de Salade Colin Provençale Purée Potiron Céleri Comté Fruit
Origine France Viande Racée Label Rouge Bleu Blanc Cœur Agriculture Biologique Pêche Responsable Local Agriculture Raisonnée Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière					
Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/7 au 10/7	Rôti de Dinde Crème Champignon Purée de Chou Fleur & PdT Yaourt Nature Fruit	Pavé de Merlu Crème Citron Riz de Camargue Safrané Purée de Courgette & PdT Cantal Compote Pomme Banane	Escalope de Poulet au Bouillon Blé Pilaf Purée de Carotte & PdT Fromage Frais aux Fruits Fruit	Sauté de Veau Tomate Basilic Penne Purée d'Epinaud & PdT Fromage Frais au Sel de Guérande Fruit	Colin Crème Semoule Purée d'Haricot Vert & PdT Brie Purée Pomme Framboise
du 13/7 au 17/7	Hoki Waterzoï Risonis Purée de Carotte & PdT Edam Compote Pomme Banane	FÉRIÉ	Sauté de Bœuf Provençale Riz de Camargue Purée d'Epinaud & PdT Fraidou Fruit	Colin Crème Curry Polenta Purée d'Haricot Vert & PdT Bleu d'Auvergne Fruit	Rôti de Dinde Froid Mélange de Légumes & PdT Purée de Courgette & PdT Fromage Blanc Purée Pomme Cannelle
du 20/7 au 24/7	Egréné de Bœuf Crème Tomate Semoule Purée Potiron Céleri Emmental Compote Pomme Abricot	Colin Caramel Farfalles Purée d'Epinaud & PdT Yaourt Nature Fruit	Rôti de Veau au Bouillon Lentilles Purée de Carotte & PdT Saint Morêt Purée Pomme Banane	Sauté de Porc* Paprika Riz Pilaf Purée de Courgette & PdT Fromage Frais Nature Fruit <i>*Poulet Paprika</i>	Pavé de Merlu Champignon Estragon Pomme Cube Vapeur Purée d'Haricot Vert & PdT Coulommiers Compote de Pomme
du 27/7 au 31/7	Emincé de Dinde Crème Dijonnaise Pâtes "Spirales" Purée de Courgette & PdT Saint Paulin Compote Pomme Fraise	Rôti de Porc* Froid Haricots Blancs à la Tomate Purée de Carotte & PdT Fromage Frais Nature Fruit <i>*Escalope de Poulet au Bouillon</i>	Steak Haché au Bouillon Riz de Camargue Purée d'Epinaud & PdT Camembert Purée de Pomme	Omelette Pommes Rissolées Purée d'Haricot Vert & PdT Yaourt Aromatisé Fruit	Colin Provençale Purée Potiron Céleri Comté Fruit
 Origine France  Viande Racée  Label Rouge  Bleu Blanc Cœur  BIO Agriculture Biologique  Pêche Responsable  Local  Agriculture Raisonnée  AOC Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière  Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/7 au 10/7	Rôti de Dinde au Bouillon Purée de Chou Fleur & PdT Compote Pomme Abricot 	 Pavé de Merlu au Bouillon Purée de Courgette & PdT Compote Pomme Banane 	 Escalope de Poulet au Bouillon Purée de Carotte & PdT Compote de Pomme 	 Sauté de Veau au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Compote Pomme Fraise 	 Colin au Bouillon Purée d'Haricot Vert & PdT Purée Pomme Framboise 
du 13/7 au 17/7	 Hoki au Bouillon Purée de Carotte & PdT Compote Pomme Banane 	FÉRIÉ	 Sauté de Bœuf au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Compote Pomme Fraise 	 Colin au Bouillon Purée d'Haricot Vert & PdT Compote Pomme Abricot 	Rôti de Dinde au Bouillon Purée de Courgette & PdT Purée Pomme Cannelle 
du 20/7 au 24/7	Egréné de Bœuf  au Bouillon Purée Potiron Céleri Compote Pomme Abricot 	 Colin au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Compote de Pomme 	 Rôti de Veau au Bouillon Purée de Carotte & PdT Purée Pomme Banane 	 Sauté de Porc* au Bouillon Purée de Courgette & PdT Compote Pomme Fraise  <i>*Poulet au Bouillon</i>	 Pavé de Merlu au Bouillon Purée d'Haricot Vert & PdT Compote de Pomme 
du 27/7 au 31/7	 Emincé de Dinde au Bouillon Purée de Courgette & PdT Compote Pomme Fraise 	Rôti de Porc* au Bouillon Purée de Carotte & PdT Compote Pomme Banane  <i>*Escalope de Poulet  au Bouillon</i>	 Steak Haché au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Purée de Pomme 	Omelette Purée d'Haricot Vert & PdT Compote Pomme Abricot 	 Colin au Bouillon Purée Potiron Céleri Compote Pomme Banane 
 Origine France  Viande Racée  Label Rouge  Bleu Blanc Cœur  Agriculture Biologique  Pêche Responsable  Agriculture Raisonnée  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc					



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/7 au 10/7	Fromage Blanc Compote Pomme Banane Fraise Boudoir	Fromage Frais Nature Compote de Pomme Pain & Chocolat	Yaourt Nature Compote Pomme Abricot Palmier	Fromage Frais Nature Compote Pomme Pruneaux Sablé de Retz	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Poire Pain & Beurre
du 13/7 au 17/7	Fromage Frais Nature Compote Pomme Coing Pain & Confiture	FÉRIÉ	Yaourt Nature Compote de Pomme Madeleine	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Banane Pain & Beurre	Yaourt Nature Compote Pomme Fraise Boudoir
du 20/7 au 24/7	Yaourt Nature Compote Pomme Ananas Palmier	Fromage Frais Nature Compote Pomme Poire Sablé de Retz	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Pêche Pain & Beurre	Yaourt Nature Compote Pomme Vanille Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Banane Fraise Pain & Chocolat
du 27/7 au 31/7	Fromage Frais Nature Compote Pomme Poire Galette St Michel	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Abricot Pain & Beurre	Yaourt Nature Compote Pomme Coing Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Fraise Pain & Confiture	Yaourt Nature Compote Pomme Pêche Madeleine

Mois de Juillet 2026

Crèche Marseillan
Goûter : "Moyen"



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/7 au 10/7	Fromage Blanc Compote Pomme Banane Fraise Boudoir	Fromage Frais Nature Compote de Pomme Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Abricot Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Pruneaux Boudoir	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Poire Boudoir
du 13/7 au 17/7	Fromage Frais Nature Compote Pomme Coing Boudoir	FÉRIÉ	Yaourt Nature Compote de Pomme Boudoir	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Banane Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Fraise Boudoir
du 20/7 au 24/7	Yaourt Nature Compote Pomme Ananas Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Poire Boudoir	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Pêche Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Vanille Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Banane Fraise Boudoir
du 27/7 au 31/7	Fromage Frais Nature Compote Pomme Poire Boudoir	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Abricot Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Coing Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Fraise Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Pêche Boudoir

Crèche Marseillan
Goûter : "Bébé"

Mois de Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/7 au 10/7	Compote Pomme Banane Fraise	Compote de Pomme	Compote Pomme Abricot	Compote Pomme Pruneaux	Compote Pomme Poire
du 13/7 au 17/7	Compote Pomme Coing	FÉRIÉ	Compote de Pomme	Compote Pomme Banane	Compote Pomme Fraise
du 20/7 au 24/7	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Pêche	Compote Pomme Vanille	Compote Pomme Banane Fraise
du 27/7 au 31/7	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Abricot	Compote Pomme Coing	Compote Pomme Fraise	Compote Pomme Pêche