

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu AMEJ - DÉJEUNER

Lundi 06/07/2026	Mardi 07/07/2026	Mercredi 08/07/2026	Jeudi 09/07/2026	Vendredi 10/07/2026
ENTRÉES				
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Concombre sauce bulgare <i>Lait, Sulfites</i>
SALADES				
	Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Carottes râpées au citron <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
PLATS				
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Aiguillette de poulet sauce barbecue <i>Moutarde, Sulfites</i>	Sauce bolognaise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Saucisses de Strasbourg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
GARNITURES				
Pâtes coude <i>Gluten</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Macaroni  <i>Gluten</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
PRODUITS LAITIERS				
Fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Buchette lait de mélange <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
DESSERTS				
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et bananes allégées en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Muffin aux pépites de chocolat  <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu AMEJ - DÉJEUNER

Lundi 13/07/2026	Mardi 14/07/2026	Mercredi 15/07/2026	Jeudi 16/07/2026	Vendredi 17/07/2026
E N T R É E S				
	Oeuf dur à la mayonnaïse <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
S A L A D E S				
Salade de tomate au maïs vinaigrette <i>Gluten, Sésame, Soja, Sulfites</i>				Coquillettes au thon <i>Poissons, Gluten</i>
P L A T S				
Steak haché de boeuf sauce ketchup <i>Sulfites</i>	Pilon de poulet rôti <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Parmentier colin d'Alaska  <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Sauté de porc Estérel <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Blé  pilaf <i>Gluten</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Semoule <i>Gluten</i>	Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Edam <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage fondu Kiri <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Donuts sucré  <i>Gluten, Lait</i>	Tarte au flan <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Compote poire allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cocktail de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu AMEJ - DÉJEUNER

Lundi 20/07/2026	Mardi 21/07/2026	Mercredi 22/07/2026	Jeudi 23/07/2026	Vendredi 24/07/2026
E N T R É E S				
Lentilles à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cervelas vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de betteraves et maïs <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade de tomates et mozzarella <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de riz aux olives <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Emincé de dinde et sauce à la crème <i>Lait</i>	Boulettes de bœuf et volaille au jus <i>Gluten, Soja</i>	Aiguillette de poulet sauce tomate <i>Gluten</i>	Quiche lorraine <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Nuggets de poisson <i>Poissons, Gluten</i>
G A R N I T U R E S				
Printanière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz pilaf <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes coude <i>Gluten</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Camembert <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Fromage frais Chanteneige <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Liégeois au chocolat <i>Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet au chocolat et noisettes <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Tarte Alsacienne aux pommes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

Menu AMEJ - DÉJEUNER

Lundi 27/07/2026	Mardi 28/07/2026	Mercredi 29/07/2026	Jeudi 30/07/2026	Vendredi 31/07/2026
S A L A D E S				
Taboulé à la menthe <i>Gluten</i>	Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Radis roses <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive) <i>Lait</i>
P L A T S				
Merlu 🐟 sauce citron <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Couscous aux merguez <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Haché au veau sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>	Nuggets de blé <i>Gluten</i>	Quenelles nature à la béchamel <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Petits pois à l'étuvé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre cube rissolées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Boulgour <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage frais Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crème dessert saveur vanille <i>Lait</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



LE PLAISIR DE BIEN MANGER