



MENU JUILLET 2026

		mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
		Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Crème de cerfeuil BIO <i>Céleri, lait</i>
		Pain de viande (porc) Céleri-rave Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Matriciana (tomates, champignons) Dés de poulet <i>Gluten (blé), céleri</i>	Filet de saumon Navets, sauce tomate Quinoa <i>Gluten (blé), poissons, soja, céleri</i>	Saucisse (porc) Chou-fleur Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Rosbif Jardinière de légumes Pommes Duchesse <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri, suifées</i>
		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
		Repas alternatif : Filet de poulet, potée aux carottes <i>Gluten (blé), orges, lait, céleri</i>				
lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Crème d'asperges BIO <i>Céleri, lait</i>
Cuisse de poulet Fenouil Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Boulette de volaille Compote Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé, orge), œufs, céleri</i>	Spiringue de porc Courgettes Riz <i>Gluten (blé), orge, céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Filet de Cabillaud, sauce curry Potimarrons Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, soja, céleri, moutarde</i>	Hachis Parmentier (porc) aux épinards <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Ragoût de bœuf à la Provençale Croquettes <i>Gluten (blé), céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille <i>Lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Roulades de chicons au jambon, purée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>						
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Crème de cresson BIO <i>Céleri, lait</i>
Vol au vent (Champignons) Purée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Boulette (porc) Ratatouille Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Merguez (bœuf-agneau) Couscous de légumes du chef aux pois chiches Semoule <i>Gluten (blé), œufs, soja, céleri, moutarde</i>	Macaroni Jambon-fromage Petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Filet de lieu noir Purée aux potimarrons <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, soja, céleri</i>	Burger de bœuf Poireaux à la crème Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>	Navarin d'agneau (carottes, tomates) Rosti <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding speculoos <i>Gluten (blé), soja, lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Lasagne bolognaise (bœuf) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>						
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
Potage fenouil BIO <i>Céleri</i>	Potage potimarrons BIO <i>Céleri</i>	Potage brunoise BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri vert BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Crème de cerfeuil BIO <i>Céleri, lait</i>
Filet de poulet Courgettes aux herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Roulade de chicons au jambon Purée persillée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Pain de viande (porc), sauce Liégeoise Céleri-rave Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Matriciana (tomates, champignons) Dés de poulet <i>Gluten (blé), céleri</i>	Filet de saumon Navets, sauce tomate Quinoa <i>Gluten (blé), poissons, soja, céleri</i>	Moussaka (bœuf, agneau) (aubergines, tomates) <i>Gluten (blé), lait</i>	Rosbif Haricots verts Gratin dauphinois <i>Gluten (blé), orge, lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Filet de poulet, potée aux carottes <i>Gluten (blé), orge, lait, céleri</i>						
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31		
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage Minestrone BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>		
Cuisse de poulet Brocoli Pommes de terre <i>Gluten (blé, orge), céleri</i>	Boulette de volaille Potée aux épinards <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>	Courgette farcie (porc) Riz <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Waterzooi de poissons (céleri-rave, poireaux, carottes) Pommes de terre <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>		
Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille, coulis de <i>Lait</i>	Fruit		
Repas alternatif : Saucisse (porc-bœuf), compote, purée <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>						

100 % BIO : boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes). Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

Les **allergènes** à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (Règlement UE n°1169/2011). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@coservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.