

MENUS

JUILLET - AOÛT 2026

Les équipes de Papillote et Compagnie
vous souhaitent de bonnes vacances
et un bel été !



DU 24 AU 28 AOÛT

ENTRÉE

Pastèque 

Melon

Carottes râpées
vinaigrette 

Salade du meunier

Mousse de poisson

PLAT
PRINCIPAL

Poisson
sauce crème
ciboulette

Oeufs durs

Escalope de dinde
sauce curry

Tarte ratatouille
parmesan

Jambon blanc 

GARNITURE

Pommes de terre
vapeur persillées

Salade de riz

Salade de lentilles
vinaigrette 

Salade verte
vinaigrette

Taboulé

PRODUIT
LAITIER

Chèvre

Cheesecake
citron

Brie

Crème
au caramel

Fruit de saison

DESSERT

Fruit de saison


Fruit de saison


Salade de petites
pâtes et lentilles

Oeufs durs

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Menus élaborés et validés par la diététicienne de Papillote et Compagnie. Papillote et Compagnie se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas. L'ensemble des informations réglementaires concernant la composition des repas (allergènes, liste des ingrédients, origines des viandes) sont disponibles sur le site internet : <http://www.papillote-et-cie.fr>. En plat principal deux propositions : classique ou sans viande. Si l'inscription n'a pas été faite, le repas classique est proposé. Papillote et Compagnie reçoit le soutien de l'Union Européenne pour les fruits issus de l'agriculture biologique et les produits laitiers issus de l'agriculture biologique ou AOP.

Impression : Imprimerie Porkepi-Copies.
Ne pas jeter sur la voie publique.



 Agriculture biologique

 Label Rouge

 Appellation d'Origine Protégée

 Aide de l'UE à destination des écoles

 Aide de l'UE à destination des écoles

Plus d'informations sur la qualité de notre
prestation sur www.papillote-et-cie.fr

DU 6 AU 10 JUILLET

ENTRÉE

Melon

Pastèque 

Mousse tomate
basilic

Carottes râpées
vinaigrette

Salade
de lentilles 

PLAT
PRINCIPAL

Riz façon
cantonais
sauce aigre douce

Salade du meunier

Salade de
pommes de terre

Salade de petites
pâtes
(lardons)

Taboulé

GARNITURE

PRODUIT
LAITIER

Samos®

Yaourt nature

Petit suisse

Crème
à la vanille

Brie

DESSERT

Clafoutis
aux abricots

Fruit de saison

Fruit de saison


Fruit de saison

ALTERNATIVE
SANS VIANDE

Salade de petites
pâtes (fromage)

DU 13 AU 17 JUILLET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pastèque 	Férialé	Concombres à la crème	Radis beurre	Mousse fromagère
PLAT PRINCIPAL	Escalope de dinde sauce tartare		Salade de pommes de terre	Tarte ratatouille / parmesan	Salade de petites pâtes
GARNITURE	Salade de boulgour			Salade verte vinaigrette	
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé 		Kiri®	Riz au lait 	Clafoutis aux pêches
DESSERT			Fruit de saison		
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Salade de boulgour (thon)				

DU 20 AU 24 JUILLET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 	Melon	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental	Concombres à la crème
PLAT PRINCIPAL	Jambon blanc sauce ketchup 	Salade de riz	Chipolatas 	Oeufs durs sauce tartare	Salade de petites pâtes
GARNITURE	Pommes de terre rissolées		Salade de lentilles vinaigrette 	Taboulé	
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Brie	Crème au caramel	Gâteau au chocolat	Yaourt nature 
DESSERT		Fruit de saison			Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Oeufs durs sauce ketchup		Salade de petites pâtes et lentilles		

DU 27 AU 31 JUILLET	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon 	Mousse tomate basilic	Pastèque 	Salade verte vinaigrette et croutons	Carottes râpées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Jambon blanc 	Nuggets de blé	Salade de pommes de terre	Steak haché sauce au jus	Salade de petites pâtes
GARNITURE	Macédoine 	Petits pois au jus 		Purée de pommes de terre	
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Petit suisse	Brie	Clafoutis aux abricots	Chèvre
DESSERT	Fruit de saison 	Fruit de saison	Semoule au lait 		Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Oeufs durs			Curry de légumes et pois chiches 	

DU 3 AU 7 AOÛT	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre	Tomates / basilic vinaigrette	Salade de haricots verts vinaigrette	Melon	Pastèque 
PLAT PRINCIPAL	Poulet sauce barbecue	Poisson sauce citron	Salade de pommes terre	Lasagnes végétariennes 	Wrap crudités / surimi
GARNITURE	Semoule aux légumes 	Purée de courgettes		Salade verte vinaigrette	Salade du meunier (mat)
PRODUIT LAITIER	Crème à la vanille	Polenta au chocolat blanc	Samos®	Purée de pommes abricots	Gâteau amande miel
DESSERT			Fruit de saison		
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Boulettes végétales sauce barbecue				

DU 10 AU 14 AOÛT	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise 	Pastèque 	Mousse tomate basilic	Concombres à la crème	Carottes râpées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Poisson sauce beurre blanc	Oeufs durs	Salade de riz	Quiche lorraine	Escalope de dinde sauce tartare
GARNITURE	Pommes de terre vapeur persillées	Salade de céréales 		Salade verte vinaigrette	Taboulé 
PRODUIT LAITIER	Kiri®	Crème au chocolat	Brie	Yaourt aromatisé 	Petit suisse
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison 		Fruit de saison
ALTERNATIVE SANS VIANDE				Tarte aux légumes	Taboulé (oeuf)

DU 17 AU 21 AOÛT	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte vinaigrette	Melon	Tomates vinaigrette	Cake provençal sauce crème	Carottes râpées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Rôti de dinde 	Mijoté de poulet sauce forestière	Taboulé ligérien 	Poisson sauce hollandaise	Salade de petites pâtes
GARNITURE	Salade de pommes de terre	Petits pois poêlés		Poêlée haricots verts / pommes de terre 	
PRODUIT LAITIER	Camembert	Riz au lait 	Fromage blanc 	Fruit de saison	Kiri®
DESSERT	Fruit de saison 		Fruit de saison		Purée de pommes poires 
ALTERNATIVE SANS VIANDE	Oeufs durs	Nuggets de blé			