

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 2 juin 2025	mar. 3 juin 2025	mer. 4 juin 2025	jeu. 5 juin 2025	ven. 6 juin 2025	sam. 7 juin 2025	dim. 8 juin 2025
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A

SALADE DE MAÏS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATE	BETTERAVES EN SALADE	CONCOMBRES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RADIS LONG & BEURRE
SAUTÉ DE VEAU MARENGO	EMINCÉ DE PORC À LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	OMELETTE NATURE	THON, TOMATES & BASILIC	POULET RÔTI AUX HERBES	JOUE DE BŒUF À LA PROVENÇALE
COURGETTES À L'AIL	LENTILLES MIJOTÉES	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	DUO DE HARICOTS PLATS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE	TORTIS SEMI-COMPLÈTES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PÔLÉE DE POIVRONS
PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
ABRICOTS	POIRE AU SIROP	MOELLEUX AU CHOCOLAT	NECTARINE	PURÉE DE POMME	MELON	TARTE TROPEZIENNE

MENU B

SOIR

VELOUTÉ D'ASPERGE	SOUPE DE LENTILLE AU CUMIN	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS
FLAN VANILLE	CRÈME CARAMEL	BANANE	CRÈME AU CAFÉ	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CITRON	PÊCHE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 9 juin 2025	mar. 10 juin 2025	mer. 11 juin 2025	jeu. 12 juin 2025	ven. 13 juin 2025	sam. 14 juin 2025	dim. 15 juin 2025
------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	ASPERGES	SALADE DE TOMATES	CŒUR D'ARTICHAUT	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE HARICOTS VERTS & THON	BETTERAVES EN SALADE	SALADE D'ENDIVES & NOIX
	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME & HERBES	BŒUF AUX OLIVES	SAUTÉ DE DINDE LBR SAUCE PRINTANIÈRE	EMINCÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	NAVARIN DE VEAU	SAUTÉ DE PORC AU JUS
	GARTIN DAUPHINOIS S/FROMAGE	POLENTA BIO	BOULGOUR	ÉPINARDS BÉCHAMEL	CAROTTES VICHY	RIZ BASMATI	POËLÉE DE LÉGUMES
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	NECTARINE	FLAN AU CHOCOLAT	PASTÈQUE	YAOURT AUX FRUITS	CARRÉ FRAMBOISE	PÊCHE	BROWNIE

MENU B							

SOIR	POTAGE ESAU	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ SAINT-GERMAIN	SOUPE À L'OIGNON	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE MINÉSTRONE	POTAGE POIREAUX
	FLAN CAMEL	BANANE	CRÈME VANILLE	LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 16 juin 2025	mar. 17 juin 2025	mer. 18 juin 2025	jeu. 19 juin 2025	ven. 20 juin 2025	sam. 21 juin 2025	dim. 22 juin 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	MACÉDOINE	SALADE DE TOMATE	MELON	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES RÂPÉES	ASPERGES	AVOCAT
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE NIÇOISE	OMELETTE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	EMINÉ DE POULET À LA CRÈME	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE VERVEINE	RÔTI DE PORC	VEAU FAÇON OSSO BUCCO
	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE	GNOCCHIS & COURGETTES FAÇON ZUCCHINATA	RIZ BASMATI	HARICOTS VERTS À L'AIL	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	SALADE DE RIZ COMPOSÉE	BROCOLIS BRAISÉS
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	PÊCHE	PURÉE POMME-FRAISE	ABRICOT EN SIROP	FRAISES & SUCRE	CAKE AU CITRON	PASTÈQUE	TARTE GRILLÉE À L'ABRICOT

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANC	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE DE POISSON	POTAGE CRÉCY	GASPACCHO DE TOMATES	POTAGE VERMICELLES
	CRÈME AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FLAN CAMEL	CRÈME CAFÉ	ABRICOTS	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 23 juin 2025	mar. 24 juin 2025	mer. 25 juin 2025	jeu. 26 juin 2025	ven. 27 juin 2025	sam. 28 juin 2025	dim. 29 juin 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	CONCOMBRES	SALADE DE MAÏS	SALADE DE LENTILLES IGP & ÉCHALOTTES	MACÉDOINE	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE MÂCHE	PASTÈQUE
	SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE PORC SAUCE AUX ÉPICES DOUCES	RÔTI DE DINDE LBR	BOULETTES DE BŒUF À L'ORIENTALE	POISSON AÏOLI	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	BŒUF SAUCE À L'OIGNON
	RIZ CAMARGUE IGP	POLENTA	SALADE DE CONCOMBRE	SEMOULE	LÉGUMES AÏOLI	TAGLIATELLES	COURGETTES PERSILLÉES
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	MELON	NECTARINE	CRÈME AUX ŒUFS	BABA AU RHUM

MENU B							

SOIR	SOUPE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAIS	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ ANDALOU
	LIÉGEOIS CAFÉ	MOUSSE AU CITRON	PÊCHE	CRÈME VANILLE	COMPOTE POMME ANANAS	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 30 juin 2025	mar. 1 juil. 2025	mer. 2 juil. 2025	jeu. 3 juil. 2025	ven. 4 juil. 2025	sam. 5 juil. 2025	dim. 6 juil. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE CŒUR DE PALMIER	SALADE DE TOMATE	BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES	AVOCAT	ASPERGES
	SAUTÉ DE PORC SAUCE NANTUA	POULET RÔTI FROID	FILET DE LIEU SAUCE BERCY	OMELETTE NATURE	CARBONARA DE SAUMON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPÈTRE
	PURÉE CRÉCY	SALADE DE POMMES DE TERRE	GRATIN D'ÉPINARDS S/FROMAGE	BOULGOUR & SAUCE TOMATE	PENNE RIGATE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	PÊCHE	MUFFIN VANILLE & PÉPITES DE CHOCOLAT	ECCLAIR AU CAFÉ	ABRICOTS	POIRE AU SIROP	MELON	

MENU B							

SOIR	POTAGE LONGCHAMPS	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERT PRÉS	SOUPE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE LÉGUMES
	FLAN CAMEL	PETIT SUISSE	NECTARINE	CRÈME CAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME CHOCOLAT	BANANE