

**MENUS PAUVRE EN SUCRE (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
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>MENU A</b>	SALADE DE MAÏS	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATE	BETTERAVES EN SALADE	CONCOMBRES	SARDINE À L'HUILE	PAMPLEMOUSSE
	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	EMINCÉ DE PORC À LA CRÈME	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & 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
	MONTCADI	FROMAGE BLANC	TOMME GRISE	GOUDA	YAOURT NATURE	POINTE DE BRIE	FROMAGE BLANC
	ABRICOTS	POIRE AU NATUREL	CARRÉ CACAO S/SUCRE	NECTARINE	PURÉE DE POMME S/SUCRE	MELON	MADELEINE S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'ASPERGE	SOUPE DE LENTILLE AU CUMIN	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	BANANE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	PÊCHE

**MENUS PAUVRE EN SUCRE (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
------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	SALADE DE TOMATES	CŒUR D'ARTICHAUT	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE HARICOTS VERTS & THON	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	SALADE D'ENDIVES & NOIX
	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CITRON	BŒUF AUX OLIVES	SAUTÉ DE DINDE LBR SAUCE PRINTANIÈRE	EMINCÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL	NAVARIN DE VEAU	SAUCISSE DE STRASTBOURG
	GRATIN DAUPHINOIS	POLENTA BIO	BOULGOUR	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SALADE VERTE	RIZ BASMATI	POËLÉE DE LÉGUMES
	BLEU	SAMOS	PONT L'ÉVÊQUE AOP	EMMENTAL	TOMME DE BREBIS	FROMAGE BLANC	CHAVROUX
	NECTARINE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PASTÈQUE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE	PÊCHE	CARRÉ CACAO S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	POTAGE ESAU	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ SAINT-GERMAIN	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE MINÉSTRONE	POTAGE POIREAUX
	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	FROMAGE BLANC	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	POMME

**MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 DE LÉGUMES	SALADE DE TOMATE	MELON	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES RÂPÉES	ASPERGES	AVOCAT SAUCE COCKTAIL
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE NIÇOISE	OMELETTE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	EMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE VERVEINE	RÔTI DE PORC & MAYONNAISE	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
GOUDA	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	TOMME DE L'UBAYE	BREBISCRÈME	TOMME BLANCHE	FAISSELLE & MIEL
PÊCHE	PURÉE POMME FRAISE S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	FRAISE	PALMIER S/SUCRE	PASTÈQUE	MADELEINE S/SUCRE

**MENU B**


**SOIR**

VELOUTÉ DE HARICOTS BLANC	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE CRÉCY	GASPACCHO DE TOMATES	POTAGE VERMICELLES
MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ABRICOTS	FAISSELLE	BANANE

**MENUS PAUVRE EN SUCRE (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CONCOMBRES	SALADE DE MAÏS	SALADE DE LENTILLES IGP & ÉCHALOTTES	MACÉDOINE	CROISILLON AU FROMAGE	SALADE DE MÂCHE	PASTÈQUE
	SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE PORC SAUCE ÉPICES DOUCES	RÔTI DE DINDE LBR & MAYONNAISE	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 CONCOMBRES	SEMOULE	LÉGUMES AÏOLI	TAGLIATELLES	COURGETTES PERSILLÉES
	YAOURT NATURE	CANTAL AOP	PORT SALUT	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	MELON	NECTARINE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE DE LENTILLES	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAIS	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ ANDALOU
	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PÊCHE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	COMPOTE POMME ANANAS S/SUCRE	YAOURT NATURE	ABRICOTS

**MENUS PAUVRE EN SUCRE (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	PISSALADIÈRE	SALADE CŒUR DE PALMIER	SALADE DE TOMATE	BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	ASPERGES
	SAUTÉ DE PORC SAUCE NANTUA	POULET RÔTI & MOUTARDE	FILET DE LIEU SAUCE BERCY	OMELETTE NATURE	CARBONARA DE SAUMON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	ANDOUILLETES & COMPOTÉE D'OIGNONS
	PURÉE CRÉCY	SALADE DE POMMES DE TERRE	GRATIN D'ÉPINARDS	BOULGOUR & SAUCE TOMATE	PENNE RIGATE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	LOU FOUNDRE DE L'UBAYE	ST MÔRET	GOUDA	EDAM	FROMAGE BLANC	BÛCHETTE DE CHEVRE	FAISSELLE
	PÊCHE	MADELEINE S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE	ABRICOTS	POIRE AU NATUREL	MELON	PALMIER S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	POTAGE LONGCHAMPS	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERT PRÉS	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE LÉGUMES
	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PETIT SUISSE	NECTARINE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE