

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 7 juil. 2025	mar. 8 juil. 2025	mer. 9 juil. 2025	jeu. 10 juil. 2025	ven. 11 juil. 2025	sam. 12 juil. 2025	dim. 13 juil. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A	CONCOMBRES	ASPERGES	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	MELON	RADIS & BEURRE	MACÉDOINE
	BOEUF AUX OLIVES	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIERE	EMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES	POULET RÔTI AUX HERBES	SALADE NIÇOISE S/SEL	MOULES PERSILLÉES	JOUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	CAROTTES & BOULGOUR	LENTILLES MIJOTÉES	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	(HARICOTS VERTS, THON, TOMATES, PDT)	POMMES DE TERRE SAUTÉES	COURGETTES BÉCHAMEL & RÂPÉ
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	YAOURT NATURE	ABRICOTS	FRAISES & SUCRE	BANANE	MOELLEUX AU CHOCOLAT	CRÈME AUX ŒUFS	TARTE AU CITRON

MENU B							

SOIR	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE VERMICELLES	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE POISSON	POTAGE VERTS PRÉS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE NORMANDE
	BANANE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CAFÉ	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	NECTARINE	FLAN CHOCOLAT

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 14 juil. 2025	mar. 15 juil. 2025	mer. 16 juil. 2025	jeu. 17 juil. 2025	ven. 18 juil. 2025	sam. 19 juil. 2025	dim. 20 juil. 2025
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A	ASPERGES	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE MAÏS	SALADE VERTE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MÂCHE	AVOCAT
	PAVÉ DE SAUMON À LA PROVENÇALE	POULET RÔTI FROID	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE ROMARIN	RÔTI DE DINDE LBR	POISSON AÏOLI	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO	EMINCÉ DE DINDE AU JUS
	GRATIN DAUPHINOIS S/FROMAGE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE	POLENTA CRÉMEUSE BIO	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	LÉGUMES + PDT	SEMOULE	BLETTE À LA CRÈME
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	BEIGNET AUX POMMES	PÊCHE	ILE FLOTTANTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	ABRICOTS	FAR BRETON

MENU B							

SOIR	POTAGE ESAU	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE CULTIVATEUR
	NECTARINE	FLAN CAMEL	CRÈME AU CHOCOLAT	BANANE	PETIT SUISSE	MOUSSE AU CAFÉ	CRÈME VANILLE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 21 juil. 2025	mar. 22 juil. 2025	mer. 23 juil. 2025	jeu. 24 juil. 2025	ven. 25 juil. 2025	sam. 26 juil. 2025	dim. 27 juil. 2025
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

CONCOMBRE BULGARES	CŒUR DE PALMIER	CHAMPIGNONS	SALADE ICEBERG	RADIS & BEURRE	AVOCAT	SALADE DE BETTERAVE
BOLOGNAISE DE BŒUF	SAUTÉ DE DINDE AUX OIGNONS	OMELETTE NATURE	TAJINE DE VEAU À L'ORIENTAL	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
SPAGHETTIS BIO	PETITS POIS MIJOTÉS	DUO HARICOTS PLATS & POMMES DE TERRE	SEMOULE	CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RATATATOUILLE
PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	MOELLEUX AUX ABRICOTS	MELON	TARTE AUX FRAISES

MENU B

SOIR

CRÈME D'ASPERGES	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERTS PRÉS	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE
BANANE	FAISSELLE	POMME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PÊCHE EN SIROP	PETIT SUISSE	FLAN CAMEL

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 28 juil. 2025	mar. 29 juil. 2025	mer. 30 juil. 2025	jeu. 31 juil. 2025	ven. 1 août 2025	sam. 2 août 2025	dim. 3 août 2025
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	SALADE DE RIZ	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES	REPAS FROID : CŒUR DE PALMIER	SALADE DE PÂTES	SALADE DE BLÉ	SALADE DE MÂCHE
	BŒUF MODE	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & HERBES	RÔTI DE PORC HVE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPÊTRE	PORC SAUCE FORESTIERE
	COURGETTES PERSILLÉES	BOULGOUR	GNOCCHIS SAUCE PROVENÇALE	SALADE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	LENTILLES MIJOTÉES	HARICOTS VERTS
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	NECTARINE	MUFFIN VANILLE & PÉPITES DE CHOCOLAT	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	ABRICOTS	POIRE EN SIROP	MELON	TROPÉZIENNE

MENU B							

SOIR	POTAGE TOURANGELLE	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ ANDALOU
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FAISSELLE	BANANE	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	PÊCHE	LIÉGEOIS CAFÉ