

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 1 sept. 2025	mar. 2 sept. 2025	mer. 3 sept. 2025	jeu. 4 sept. 2025	ven. 5 sept. 2025	sam. 6 sept. 2025	dim. 7 sept. 2025
MENU A	CŒUR D'ARTICHAUT	CROQUANT DE CONCOMBRES	SALADE DE LENTILLES IGP	SALADE DE TOMATES, MOZZARELLA & RACLETTE	SALADE VERTE & MIMOLETTE	RADIS & BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	RAVIOLIS DE BŒUF EN SAUCE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE LBR AU JUS	GARDIANE DE TAUREAU	PAVÉ DE COLIN À LA CITRONNELLE	POULET RÔTI FROID & MAYONNAISE	JOUE DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ CAMARGUE IGP	RATATOUILLE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE	BLETTE À LA CRÈME
	EDAM	YAOURT NATURE	FOURME D'AMBERT AOP	EMMENTAL	CHAVROUX	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
	MELON	PÊCHE EN SIROP	ABRICOTS	LIÉGEOIS VANILLE	BROWNIE AU CHOCOLAT	RAISIN NOIR	TARTE AU CITRON
MENU B	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE MUSEAUX	BETTERAVES EN SALADE	PISSALADIÈRE	SALADE DE MAÏS, THON & MAYONNAISE	CŒUR D'ARTICHAUT	AVOCAT
	EMINCÉ DE PORC À LA CRÈME	QUICHE AU SAUMON & ÉPINARDS	CROQUE-MONSIEUR	OMELETTE NATURE	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	CAKE AUX OLIVES	LÉGUMES FARCIS
	CAROTTES PERSILLÉES	SALADE VERTE	PÔLÉE DE POIVRONS	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE	SALADE ICEBERG	RIZ CRÉOLE
	ST PAULIN	MIMOLETTE	BREBISCRÈME	GOUDA	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	POIRE EN SIROP	YAOURT NATURE	PÊCHE
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	LIÉGEOIS VANILLE	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	NECTARINE	CRÈME CARAMEL	POMME	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 8 sept. 2025	mar. 9 sept. 2025	mer. 10 sept. 2025	jeu. 11 sept. 2025	ven. 12 sept. 2025	sam. 13 sept. 2025	dim. 14 sept. 2025
MENU A	SALADE DE TOMATES & BASILIC	MELON	MORTADELLE & CORNICHONS	PIZZA AU FROMAGE	CONCOMBRES À LA CRÈME, CIBOULETTE & DÉS DE BROCOLIS	MAQUEREAU AU VIN BLANC	AVOCAT MAYONNAISE
	LASAGNES DE BŒUF	EMINCÉ DE DINDE SAUCE BASILIC	RÔTI DE BŒUF & MAYONNAISE	SAUTÉ DE POULET LBR SCE BASQUAISE	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE MOUTARDE A L'ANCHOISE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES & BRUNEAUX	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME
		RIZ PILAF	TABOULÉ À L'ORIENTALE	HARICOTS PLATS	DUO D'ANTAN CAROTTES & POMMES DE TERRE	SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	GOUDA	RONDELÉ AUX NOIX	CARLINE DE L'UBAYE	MONTCADI	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
	POMME AU FOUR BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	CUBES DE PASTÈQUE & MENTHE	PÊCHE	MOELLEUX POMMES CANNELLE	PRUNE	BEIGNET CHOCO NOISETTE
MENU B	PIZZA AU JAMBON	SALADE PIÉMONTAISE	FEUILLETÉ DUBARRY	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CŒUR DE PALMIER
	SAUCISSES DE VOLAILLE	CORDON BLEU	OMELETTE NATURE	CRÈPE AU JAMBON	BOUCHÉE À LA REINE À LA PROVENÇALE	CALAMAR À LA ROMAINE & CITRON	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	PETITS POIS AU JUS	COURGETTES PERSILLÉES	SALADE VERTE	RIZ BASMATI	HARICOTS BEURRES	
	TOMME GRISE	EMMENTAL	SAMOS	ST PAULIN	PORT SALUT	MINI CABRETTE	ST NECTAIRE
	FLAN CARAMEL	LIÉGEOIS CAFÉ	MOUSSE AU CITRON	YAOURT AROMATISÉ	BANANE	CRÈME CAFÉ	RAISIN BLANC
SOIR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
	RAISIN BLANC	POMME	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	ABRICOT EN SIROP	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CAFÉ

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 15 sept. 2025	mar. 16 sept. 2025	mer. 17 sept. 2025	jeu. 18 sept. 2025	ven. 19 sept. 2025	sam. 20 sept. 2025	dim. 21 sept. 2025
MENU A	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE MAYONNAISE	RADIS & BEURRE	SARDINE À L'HUILE
	DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE	BRANDADE DE POISSON	POULET RÔTI LBR JUS AUX HERBES DE PROVENCE	OMELETTE NATURE	THON, TOMATE & BASILIC	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE CRÈME
	COURGETTES PERSILLÉES		PETITS POIS MIJOTÉS	DUO HARICOTS VERTS À L'AIL & POMMES DE TERRE	TORTIS SEMI-COMPLÈTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATATOUILLE
	MIMOLETTE	MONTCADI CROÛTE NOIRE	TOMME BLANCHE	BÛCHETTE DE CHÈVRE	CANTAL AOP	BRIE	FAISSELLE
	MADELEINE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	PRUNE	PURÉE DE POMMES POIRES	POIRE	ILE FLOTTANTE	TARTE BOURDALOUE
MENU B	MACÉDOINE	SALADE DE POIS CHICHES	CONCOMBRES BULGARES	CŒUR D'ARTICHAUT	FEUILLETÉ AU FROMAGE	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	ASPERGE
	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRÈME & HERBES	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	EMINCÉ DE PORC SAUCE GRAND-MÈRE	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE	TOURTE AUX LÉGUMES & PDT	SAUCISSE DE STRASBOURG
	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CAROTTES VICHY		GNOCCHIS À LA CRÈME	BOUQUET DE LÉGUMES	SALADE ICEBERG	FLAGEOLET AU THYM
	TARTARE AIL & FINES HERBES	COULOMMIER	GOUDA	BLEU	ST NECTAIRE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC
	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CAFÉ	LIÉGEOIS VANILLE	RAISIN NOIR	SEMOULE AU LAIT	YAOURT NATURE	BANANE
SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE CRÈCY	SOUPE MINESTRONE	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	PÊCHE	FAISSELLE	CRÈME AUX ŒUFS	PETIT SUISSE SUCRÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	PRUNE	CRÈME CARAMEL

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 22 sept. 2025	mar. 23 sept. 2025	mer. 24 sept. 2025	jeu. 25 sept. 2025	ven. 26 sept. 2025	sam. 27 sept. 2025	dim. 28 sept. 2025
MENU A	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	PÂTÉ DE VOLAILLE	SALADE VERTE	CÉLERI REMOULADE AU CURRY	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	SALADE DE MÂCHE
	EMINCÉ DE DINDE SAUCE ÉPICES DOUCES	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	RÔTI DE PORC HVE & KETCHUP	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS	FILET DE POISSON PANÉ & CITRON	SAUTÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	BOULGOUR	POLENTA CRÈMEUSE	SALADE DE HARICOTS VERTS, TOMATES, CONCOMBRES	COQUILLETES BIO	RATATOUILLE À LA NIÇOISE	TAGLIATELLES	HARICOTS BEURRE À LA TOMATE
	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	BLEU	TOMME GRISE	EDAM	YAOURT NATURE	BÛCHETTE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
	RAISIN BLANC	POMME DES ALPES	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CRÈME AU CHOCOLAT	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PRUNE	TROPÉZIENNE
MENU B	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE) & CORNICHONS	CHAMPIGNONS	POIREAUX	TABOULÉ	ŒUFS POCHÉS MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ	SALADE DE TOMATES
	QUICHE À L'OIGNON	CORDON BLEU	FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	CRÊPE AU FROMAGE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON
	SALADE DE BATAVIA	BOUQUET DE LÉGUMES	LENTILLES MIJOTÉES	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ CRÉOLE
	BÛCHETTE DE CHÈVRE	MONTCADI	BREBISCRÈME	EMMENTAL	MIMOLETTE	COULOMMIERS	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	FAISSELLE	RAISIN NOIR	ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE
SOIR	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE NORMANDE	POTAGE CHOISY	POTAGE TOMATE
	YAOURT NATURE AROMATISÉ	COMPOTE POMME ANANAS	PRUNE	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	LIÉGEOIS CAFÉ	CRÈME AUX ŒUFS