

MENUS PAUVRE EN SEL (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 TOMATE & BASILIC	SALADE VERTE	RADIS & BEURRE	AVOCAT
	EMINCÉ DE PORC À LA CRÈME	RAVIOLIS DE BŒUF S/SEL	ESCALOPE DE DINDE LBR AU JUS	GARDIANE DE TAUREAU	PAVÉ DE COLIN À LA CITRONNELLE	POULET RÔTI FROID LBR	JOUE DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	EN SAUCE TOMATE	GRATIN D'ÉPINARDS SANS FROMAGE	RIZ CAMARGUE IGP	RATATOUILLE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE	BLETTE À LA CRÈME
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	MELON	PÊCHE EN SIROP	ABRICOTS	LIÉGEOIS VANILLE	BROWNIE AU CHOCOLAT	RAISIN NOIR	TARTE AU CITRON

MENU B							

SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE VERT PRÊT	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	LIÉGEOIS VANILLE	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	NECTARINE	CRÈME CAMEL	POMME	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

MENUS PAUVRE EN SEL (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	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE MAÏS	CONCOMBRE	MACÉDOINE	AVOCAT
	LASAGNES DE BŒUF	EMINCÉ DE DINDE SAUCE BASILIC	RÔTI DE VEAU	SAUTÉ DE POULET LBR SCE BASQUAISE	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES & BRUNEAUX	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	POMME AU FOUR BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	CUBES DE PASTÈQUE & MENTHE	PÊCHE	MOELLEUX POMMES CANNELLE	PRUNE	BEIGNET CHOCO NOISETTE
	RIZ PILAF	TABOULÉ À L'ORIENTALE	HARICOTS PLATS	DUO D'ANTAN CAROTTES & POMMES DE TERRE	SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	

MENU B							

SOIR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAIS	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE POISSON	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
	RAISIN BLANC	POMME	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	ABRICOT EN SIROP	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CAFÉ

MENUS PAUVRE EN SEL (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	SALADE DE BLÉ	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE	RADIS & BEURRE	ASPERGES
	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 OLIVES
	COURGETTES PERSILLÉES		PETITS POIS MIJOTÉS	DUO HARICOTS VERTS À L'AIL & POMMES DE TERRE	TORTIS SEMI-COMPLÈTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATATOUILLE
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	MADELEINE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE	PRUNE	PURÉE DE POMMES POIRES	POIRE	ILE FLOTTANTE	TARTE BOURDALOUE

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE CRÈCY	SOUPE MINÉSTRONE	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	PÊCHE	FAISSELLE	CRÈME AUX ŒUFS	PETIT SUISSE SUCRÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT	PRUNE	CRÈME CARAMEL

MENUS PAUVRE EN SEL (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	CREVETTES	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	CÉLERI	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE MÂCHE
	EMINCÉ DE DINDE SAUCE ÉPICES DOUCES	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	RÔTI DE PORC HVE	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	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
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC
	RAISIN BLANC	POMME DES ALPES	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CRÈME AU CHOCOLAT	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PRUNE	TROPÉZIENNE

MENU B							

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