

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

lun. 4 août 2025	mar. 5 août 2025	mer. 6 août 2025	jeu. 7 août 2025	ven. 8 août 2025	sam. 9 août 2025	dim. 10 août 2025
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	SALADE DE LENTILLES	PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)	SALADE VERTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	AVOCAT SAUCE COCKTAIL	MAQUEREAUX AU VIN BLANC
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PAPRIKA	POULET RÔTI AUX HERBES	RÔTI DE DINDE LBR & KETCHUP	SAUCISSE DE VOLAILLE	PAVÉ DE COLIN SAUCE BASILIC	EMINCÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO
	LENTILLES MIJOTÉES IGP	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE DE TOMATES À LA GRECQUE	SEMOULE & SAUCE TOMATE	COURGETTES PERSILLÉES	FARFALLES	RATATOUILLE À LA NIÇOISE
	EMMENTAL	ST PAULIN	YAOURT NATURE	EDAM	CANTAL AOP	BLEU	FAISSELLE
	POMME	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE	COMPOTE POMME ANANAS S/SUCRE	PÊCHE	YAOURT NATURE	MADELEINE S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CHOISY	SOUPE NORMANDE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE TOURANGELLE
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	POMME	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE

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

lun. 11 août 2025	mar. 12 août 2025	mer. 13 août 2025	jeu. 14 août 2025	ven. 15 août 2025	sam. 16 août 2025	dim. 17 août 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	MELON	CŒUR D'ARTICHAUT	CONCOMBRES BULGARES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE TOMATES & BASILIC	MACÉDOINE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS (COUPELLE)
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE	POULET LBR FROID & MAYONNAISE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & HERBES	OMELETTE NATURE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES & PRUNEAUX	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE
	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	SALADE DE CONCOMBRES À LA GRECQUE	PENNE RIGATE SEMI COMPLÈTE BIO & RÂPÉ	DUO DE HARICOTS VERTS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE	TAGLIATELLES	SEMOULE	GRATIN D'AUBERGINES
	FROMAGE BLANC	FRAIDOU	ST NECTAIRE AOP	YAOURT NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE	PASTÈQUE	POIRE AU NATUREL	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ABRICOTS	CARRÉ CACAO S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE MINISTRONE	CRÈME DE CÉLERI	VELOUTÉ DE COURGETTES	SOUPE DE POISSON	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE CHOISY
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	YAOURT NATURE	FAISSELLE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	NECTARINE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	FAISSELLE

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

lun. 18 août 2025	mar. 19 août 2025	mer. 20 août 2025	jeu. 21 août 2025	ven. 22 août 2025	sam. 23 août 2025	dim. 24 août 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	TARTE À L'OIGNON	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE TOMATES & MOZARELLA	PASTÈQUE	ASPERGES	AVOCAT
	COLOMBO DE DINDE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE NIÇOISE	CALAMAR À LA ROMAINE & CITRON	RÔTI DE PORC HVE & KETCHUP	PAËLLA GARNIE	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE AUX OLIVES
	CAROTTES VICHY	POLENTA CRÈMEUSE	RATATOUILLE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	DU PÊCHEUR	POMMES DE TERRE SAUTÉES	COURGETTES BRAISÉES
	VACHE PICON	GOUDA	MONTCADI	TOMME GRISE	MIMOLETTE	BRIE	FAISSELLE
	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	PÊCHE	MELON	PURÉE DE POMMES HVE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	RAISIN	MADELEINE S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
	YAOURT NATURE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PETIT SUISSE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	NECTARINE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE

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

lun. 25 août 2025	mar. 26 août 2025	mer. 27 août 2025	jeu. 28 août 2025	ven. 29 août 2025	sam. 30 août 2025	dim. 31 août 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	PÂTÉ DE VOLAILLE COUPELLE	PIZZA AU FROMAGE	MELON	CONCOMBRES & DES D'EMMENTAL	CŒUR DE PALMIER	SARDINE À L'HUILE	RADIS & BEURRE
	OEUFS DURS & MAYONNAISE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE LAURIER	CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	NAVARIN D'AGNEAU	ANDOUILLETES & COMPOTÉE D'OIGNONS
	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	POÊLÉE DE LÉGUMES (AVEC POMMES DE TERRE)	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	DUO DE COURGETTES & POMMES DE TERRE	BOULGOUR	TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS
	CAMEMBERT	TOMME DE L'UBAYE	YAOURT NATURE	GOUDA	EDAM	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC
	NECTARINE	RAISIN	POIRE AU NATUREL	CARRÉ CACAO S/SUCRE	PASTÈQUE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE LONCHAMPS	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	SOUPE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES	GASPACCHO DE TOMATES
	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	BANANE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PRUNE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	FAISSELLE

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

<b>MENU A</b>	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	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	EN SAUCE TOMATE	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	POIRE AU NATUREL	ABRICOTS	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE	RAISIN NOIR	MADELEINE S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	NECTARINE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	POMME	FROMAGE BLANC