

MENUS MIXE (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	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE POMMES TERRE	MOUSSELINE DE CÉLÉRI
	SAMOS	YAOURT NATURE & SUCRE	VACHE QUI RIT	CHANTENEIGE	CHAVROUX	CARRÉ PRÉSIDENT	FAISSELLE
	COMPOTE POMME FRAISE	COMPOTE POMME BANANE	COMPOTE POMME ABRICOT	LIEGOIS VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME ANANAS	CARRÉ FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE BROCOLIS
	MOUSSE AU CAFÉ	LIÉGEOIS VANILLE	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	COMPOTE POMME POIRE	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME MANGUE

MENUS MIXE (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	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	FRICASSÉE DE POULET	BŒUF BOURGUIGNON	POISSON BLANC	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON	BŒUF AUX CAROTTES	OSSO BUCCO DE VEAU	PORC À LA DIABLE
	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE NAVET	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE BROCOLIS
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FRAIDOU	SAMOS	MINI CABRETTE	TARTARE AIL & FINES HERBES	RONDELÉ AUX NOIX	YAOURT NATURE
	COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT VANILLE	COMPOTE POMME COING	LIÉGEOIS CHOCOLAT	CRÈME CARAMEL	COMPOTE POMME CASSIS	CARRÉ ABRICOT
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
	FLAN CARAMEL	LIÉGEOIS CAFÉ	MOUSSE AU CITRON	YAOURT AROMATISÉ	FAISSELLE	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME FRAMBOISE

MENUS MIXE (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	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE POMMES TERRE
	CARRÉ PRÉSIDENT	MINI CABRETTE	CHANTENEIGE	CHAVROUX	SAMOS	RONDELÉ NATURE	FAISSELLE
	CRÈME CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	COMPOTE POMME PÊCHE	PURÉE DE POMMES POIRES	COMPOTE POMME COING	ILE FLOTTANTE	CARRÉ CHOCOLAT
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE CRÈCY	SOUPE MINESTRONE	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CAFÉ	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME MANGUE

MENUS MIXE (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

CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	CÉLERI REMOULADE	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
FRICASSÉE DE POULET	BŒUF BOURGUIGNON	POISSON BLANC	PORC À LA DIABLE	BŒUF AUX CAROTTES	OSSO BUCCO DE VEAU	PORC À LA DIABLE
PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE PETITS POIS
VACHE PICON	FRAIDOU	CROC'LAIT	ST MORÊT	YAOURT NATURE	MINI CABRETTE	FROMAGE BLANC
COMPOTE POMME FRAISE	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CRÈME AU CHOCOLAT	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CARRÉ ABRICOT

MENU B

SOIR

POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE NORMANDE	POTAGE CHOISY	POTAGE TOMATE
LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	FAISSELLE	COMPOTE POMME ABRICOT	ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 29 sept. 2025	mar. 30 sept. 2025	mer. 1 oct. 2025	jeu. 2 oct. 2025	ven. 3 oct. 2025	sam. 4 oct. 2025	dim. 5 oct. 2025
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIERE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉ D'ÉPINARDS	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE CÉLERI	PURÉE DE POMMES TERRE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE POMMES TERRE	MOUSSELINE DE CÉLERI
	CHAVROUX	PETIT SUISSE	TARTARE AIL & FINES HERBES	CROC'LAIT	CHANTENEIGE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMPOTE POMME PÊCHE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAISE	CRÈME AUX ŒUFS	COMPOTE POMME COING	CARRÉ FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN
	FROMAGE BLANC	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME PÊCHE	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME ANANAS