

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (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	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	AVOCAT VINAIGRETTE
EMINCÉ DE DINDE AU JUS	OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE BŒUF AU JUS D'OIGNONS	COUSCOUS ROYALE (SEMOULE, VIANDE & LÉGUMES)	FILET DE POISSON SAUCE BORDELAISE	COLOMBO DE DINDE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE & OLIVES
EPINARDS À LA CRÈME	LENTILLES MIJOTÉES BIO	ECRASÉ DE PATATES DOUCES		DUO DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE	TAGLIATELLES	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
RAISIN BLANC	POIRE AU NATUREL	COMPOTE POMME FRAMBOISE S/SUCRE	POMME	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	BANANE	MADELEINE S/SUCRE

MENU B

SOIR

SOUPE MINISTRONE	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN
ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	PRUNE	BANANE	FAISSELLE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 6 oct. 2025	mar. 7 oct. 2025	mer. 8 oct. 2025	jeu. 9 oct. 2025	ven. 10 oct. 2025	sam. 11 oct. 2025	dim. 12 oct. 2025
MENU A	SALADE VERTE VINAIGRETTE	DUO CŒUR DE PALMIER & MAÏS	CÉLERI VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	CROQUANT DE CONCOMBRES	AVOCAT VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE
	BŒUF BOURGUIGNON	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	ESCALOPE DE PORC SAUCE À ÉCHALOTE	OMELETTE NATURE	PAVÉ DE COLIN SAUCE MANDARINE	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE
	POLENTA	GRATIN DE COURGE & POMMES DE TERRE S/FROMAGE	RIZ BASMATI	DUO DE HARICOTS PLATS & POMMES DE TERRE	COQUILLETES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	PRUNE	PURÉE POMME POIRE S/SUCRE	KIWI	PALMIER S/SUCRE
MENU B							
SOIR	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE DE POISSON	POTAGE LONGCHAMPS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS
	RAISIN NOIR	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	FROMAGE BLANC	POMME	FAISSELLE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 13 oct. 2025	mar. 14 oct. 2025	mer. 15 oct. 2025	jeu. 16 oct. 2025	ven. 17 oct. 2025	sam. 18 oct. 2025	dim. 19 oct. 2025
MENU A	TABOULÉ À LA MENTHE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	POIREAUX VINAIGRETTE	RADIS LONG & BEURRE
	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE À L'ESTRAGON	CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCES	OMELETTE NATURE	POISSON À L'HUILE D'OLIVE & AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON OSSO BUCCO	TRIPES À LA MODE DE CAEN
	CHOU-FLEUR BRAISÉ	PENNE RIGATE	BOULGOUR	CAROTTES BRAISÉES	PURÉE DE PANAI & POMMES DE TERRE	SEMOULE	HARICOTS BEURRE À L'AIL
	PETIT NOVA AUX FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	COMPOTE POMME COING S/SUCRE	POIRE AU NATUREL	RAISIN NOIR	CARRÉ CACAO S/SUCRE	POIRE	PRUNE	MADELEINE S/SUCRE
MENU B							
SOIR	POTAGE ESAU	POTAGE CHOISY	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE LONGCHAMPS	VELOUTÉ DE POTIRON
	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	PRUNE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 20 oct. 2025	mar. 21 oct. 2025	mer. 22 oct. 2025	jeu. 23 oct. 2025	ven. 24 oct. 2025	sam. 25 oct. 2025	dim. 26 oct. 2025
MENU A	DUO CŒUR DE PALMIER & MAÏS	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ COMPOSÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	CHILI CON CARNE (BOEUF, RIZ CAMARGUE IGP, BOUILLONNE)	POISSON AIOLI & LÉGUMES AIOLI	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	VEAU MARENGO	POULET RÔTI AUX HERBES
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			TORTIS	PETITS POIS MIJOTÉS	PENNE RIGATE	PÔLÉE DE CHAMPIGNONS & HARICOTS PLATS
	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FAISSELLE	FROMAGE BLANC
	POMME	PALMIER S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	COMPOTE POMME POIRE S/SUCRE	RAISIN BLANC	PRUNE	CARRÉ CACAO S/SUCRE
MENU B							
SOIR	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE CÉLERI	POTAGE VERTS PRÉS	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE
	FAISSELLE	PRUNE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	POIRE AU NATUREL	PETIT SUISSE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 27 oct. 2025	mar. 28 oct. 2025	mer. 29 oct. 2025	jeu. 30 oct. 2025	ven. 31 oct. 2025	sam. 1 nov. 2025	dim. 2 nov. 2025
MENU A	BETTERAVES VINAIGRETTE	EMINCÉ D'ENDIVES & VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	CŒUR D'ARTICHAUT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE MAÏS
	SAUTÉ DINDE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	CARBONNADE FLAMMANDE	RÔTI DE DINDE À LA DIABLE	CURRY DE PORC	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	OMELETTE NATURE	BLANQUETTE DE VEAU
	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ PILAF	BROCOLIS BRAISÉS	PENNE RIGATE	PURÉE DE POTIRON & POMMES DE TERRE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES VICHY
	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FAISSELLE	FROMAGE BLANC
	PRUNE	POIRE AU NATUREL	BANANE	RAISIN NOIR	CARRÉ CACAO S/SUCRE	COMPOTE POMME BANANE S/SUCRE	MADELEINE S/SUCRE
MENU B							
SOIR	POTAGE CRÈCY	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS
	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	FAISSELLE	POMME	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PRUNE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE