

MENUS PAUVRE EN SEL (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	MIRABELLE EN SIROP	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMME	CRÈME VANILLE	BANANE	BEIGNET AUX POMMES

MENU B							

SOIR	SOUPE MINISTRONE	BOUILLON VERMICELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN
	MOUSSE AU CAFÉ	PRUNE	BANANE	FAISSELLE	FLAN CARMEL	CRÈME AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE

MENUS PAUVRE EN SEL (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
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PRUNE	PURÉE POMME POIRE	KIWI	PARIS BREST

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	FLAN CAMEL	MOUSSE AU CITRON	POIRE EN SIROP	POMME	FAISSELLE	LIÉGEAIS CHOCOLAT

MENUS PAUVRE EN SEL (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 A 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 PANAIS & POMMES DE TERRE	SEMOULE	HARICOTS BEURRE À L'AIL
PETIT NOVA AUX FRUITS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	CRÈME CHOCOLAT	RAISIN NOIR	CAKE AU CITRON & BASILIC	POIRE	PRUNE	BABA AU RHUM

MENU B

SOIR

POTAGE ESAU	POTAGE CHOISY	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE LONGCHAMPS	VELOUTÉ DE POTIRON
LIÉGEOIS VANILLE	PRUNE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	FLAN CAMEL

MENUS PAUVRE EN SEL (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 DE COEUR DE PALMIER	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, BOYUBONS)	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
	YAOURT NATURE	MONTCADI CROÛTE NOIRE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FAISSELLE	FROMAGE BLANC
	POMME	FLAN À LA MEXICAINE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	COMPOTE POMME POIRE	RAISIN BLANC	PRUNE	TROPÉZIENNE

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	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT	PETIT SUISSE	CRÈME CAFÉ

MENUS PAUVRE EN SEL (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 À L'ANCIENNE	CARBONNADE FLAMANDE	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 EN SIROP	BANANE	RAISIN NOIR	MOELLEUX AU CHOCOLAT & COULIS DE FRUITS ROUGES	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE TATIN

MENU B							

SOIR	POTAGE CRÈCY	POTAGE VERMICELLES	CRÈME DE CÉLERI	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FAISSELLE	POMME	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	PRUNE	LIÉGEOIS CAFÉ