

MENUS PAUVRE 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

FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE DE TOMATE & MOZZARELLA	CONCOMBRES À LA BULGARE	SALADE DE MAÏS, THON MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	AVOCAT SAUCE COCKTAIL
FILET DE POISSON PANE & QUARTIER DE CITRON	SAUCISSE DE LOZÈRE	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
CAMEMBERT	PETIT SUISSE	ST PAULIN	GOUDA	MIMOLETTE	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 GRATINÉE	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 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 RÉMOULADE	FEUILLETÉ DU PÊCHEUR	CROQUANT DE CONCOMBRES	AVOCAT MAYONNAISE	SARDINE À L'HUILE
BŒUF BOURGUIGNON	CORDON BLEU	ESCALOPE DE PORC SAUCE À L'ÉCHALOTTE	OMELETTE NATURE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE
POLENTA	GRATIN DE COURGE & POMMES DE TERRE	RIZ BASMATI	DUO DE HARICOTS PLATS & POMMES DE TERRE	COQUILLETES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX
EDAM	CARRÉ PRÉSIDENT	PORT SALUT	CANTAL	BLEU	CAMEMBERT	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 GRATINÉE	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 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 & DES D'EMMENTAL	TARTE AU FROMAGE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	RADIS LONG & BEURRE
	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE À L'ESTRAGON	CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	OMELETTE NATURE	POISSON À L'HUILE D'OLIVE & AU THYM	SAUTÉ DE BŒUF 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
	FAISSELLE	MIMOLETTE	COULOMMIER	GOUDA	BRIE	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	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 GRATINÉE	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 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

TARTE À L'OIGNON	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	PIZZA AUX LÉGUMES	SALADE DE MUSEAUX	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	CHILI CON CARNE	POISSON AÏOLI & LÉGUMES AÏOLI	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	VEAU MARENGO	POULET RÔTI AUX HERBES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	(BŒUF, RIZ CAMARGUE IGP, POIVRONS, HARICOTS ROUGES)		TORTIS	PETITS POIS MIJOTÉS	PENNE RIGATE	PÔLÉE DE CHAMPIGNONS & HARICOTS PLATS
EMMENTAL	EMMENTAL	BREBISCRÈME	YAOURT NATURE	ST NECTAIRE	TOMME BLANCHE	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 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 & OLIVES NOIRES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE
	SAUTÉ DINDE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	CARBONNADE FLAMMANDE	RÔTI DE DINDE À LA DIABLE	CURRY DE PORC	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	TARTIFLETTE MONTAGNARDE	BLANQUETTE DE VEAU
	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ PILAF	BROCOLIS BRAISÉS	PENNE RIGATE	PURÉE DE POTIRON & POMMES DE TERRE	***	CAROTTES VICHY
	EDAM	FROMAGE BLANC	CARLINE DE L'UBAYE	RONDELÉ NATURE	TOMME GRISE	FAISSELLE	BÛCHETTE DE CHEVRE
	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 GRATINÉE	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