

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 3 nov. 2025	mar. 4 nov. 2025	mer. 5 nov. 2025	jeu. 6 nov. 2025	ven. 7 nov. 2025	sam. 8 nov. 2025	dim. 9 nov. 2025
MENU A	MACÉDOINE	SALADE D'ENDIVES	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE	FLAN AUX LÉGUMES S/SEL	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
	GARDIANE DE BOEUF	ŒUFS BROUILLÉS	POULET RÔTI SAUCE TANDOORI	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME	MOULES PERSILLÉES	JOUE DE BŒUF SAUCE LAURIER
	PURÉE CRÉCY	POMMES DE TERRE VAPEUR	DUO PETITS POIS MIJOTÉS & RIZ	SEMOULE	HARICOTS PLATS PERSILLÉES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BLETTES À LA CRÈME
	PETIT SUISSE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	BANANE	MOELLEUX AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	KIWI	BEIGNET CHOCOLAT - NOISETTES
MENU B							
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE PAYSAN	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE VERT PRÊT	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE BROCOLIS
	FLAN CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE AU CITRON	KIWI	CRÈME CARAMEL	POMME	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 10 nov. 2025	mar. 11 nov. 2025	mer. 12 nov. 2025	jeu. 13 nov. 2025	ven. 14 nov. 2025	sam. 15 nov. 2025	dim. 16 nov. 2025
MENU A	CAROTTES RÂPÉES	CŒUR DE PALMIER	SALADE ICERBERG	MACÉDOINE	SALADE DE LENTILLES & OIGNONS ROUGES	SALADE VERTE	AVOCAT
	DAUBE DE BŒUF PROVENÇALE	ŒUFS BROUILLÉS	EMINCÉ DE PORC SAUCE ÉCHALOTES	SAUTÉ DE POULET SAUCE OLIVES	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCE	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME & HERBES
	POLENTA	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOU-FLEUR AU PAPRIKA S/FROMAGE	PENNE RIGATE	NAVETS CONFITS À LA TOMATE	SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX
	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	POMME	MOUSSE AU CAFÉ	QUATRE QUART	KIWI	MANDARINE	CRÈME AUX ŒUFS	TARTE AU CITRON
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE POISSON	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
	PETIT SUISSE	POIRE	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	POIRE EN SIROP	CRÈME CARAMEL	PETITS SUISSE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 17 nov. 2025	mar. 18 nov. 2025	mer. 19 nov. 2025	jeu. 20 nov. 2025	ven. 21 nov. 2025	sam. 22 nov. 2025	dim. 23 nov. 2025
MENU A	BETTERAVES	CŒUR DE PALMIER	EMINCÉ D'ENDIVES	CÉLERI	SALADE VERTE	RADIS BEURRE	ŒUFS DURS
	OMELETTE NATURE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE HONGROISE	SAUTÉ DE VEAU AU JUS	EMINCÉ DE PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE & CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE AUX OLIVES
	DUO CAROTTES & POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FARFALINES BIO	LENTILLES MIJOTÉES	RIZ DE CAMARGUE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	MUFFIN VANILLE & PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE EN SIROP	PURÉE DE POMME	ILE FLOTTANTE	BABA AU RHUM
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE POIS CASSÉS	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE CRÈCY	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINESTRONE
	BANANE	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	PETIT SUISSE SUCRÉ	MOUSSE AU CITRON	POMME	POIRE EN SIROP

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 24 nov. 2025	mar. 25 nov. 2025	mer. 26 nov. 2025	jeu. 27 nov. 2025	ven. 28 nov. 2025	sam. 29 nov. 2025	dim. 30 nov. 2025
MENU A	MACÉDOINE	CAROTTES RÂPÉES À L'INDIENNE	CŒUR DE PALMIER	SALADE ICEBERG	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MÂCHE
	ESTOUFFADE DE BŒUF AUX LÉGUMES D'ANTAN	FILET DE COLIN SAUCE BERCY	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	OMELETTE NATURE	COUSCOUS DE LA MER	SAUTÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	ECRASÉ DE POMME DE TERRE AU ROMARIN	PETITS POIS MIJOTÉS	DUO DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE	COQUILLETES SAUCE TOMATE	(SEMOULE, POIS CHICHES, POISSON, LÉGUMES)	TAGLIATELLES	HARICOTS BEURRE À LA TOMATE
	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	FAISSELLE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
	ORANGE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CAMEL	BANANE	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	GÂTEAU POIRE VANILLE	KIWI	TARTE BOURDALOUE
MENU B							
SOIR	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERT PRÈS	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE NORMANDE	POTAGE CHOISY	POTAGE TOURANGELLE
	YAOURT NATURE AROMATISÉ	COMPOTE POMME ANANAS	CLÉMENTINE	MOUSSE AU CITRON	POIRE	CRÈME AUX ŒUFS	LIÉGEOIS CHOCOLAT