

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 1 déc. 2025	mar. 2 déc. 2025	mer. 3 déc. 2025	jeu. 4 déc. 2025	ven. 5 déc. 2025	sam. 6 déc. 2025	dim. 7 déc. 2025
MENU A	SALADE DE MAÏS	CAROTTES RÂPÉES	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	SALADE VERTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE PORC SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	SAUTÉ DE BŒUF AU JUS	EMINCÉ DE POULET SAUCE ÉPICES DOUCES	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	VEAU MARENGO
	HARICOTS BLANCS	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	RIZ BASMATI	TAJINE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BLETTES À LA CRÈME
	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	CLÉMENTINE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	KIWI	POMME	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	FAR BRETON
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	SOUPE NORMANDE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE VERT
	POIRE AU SIROP	KIWI	FLAN CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME CAFÉ

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 8 déc. 2025	mar. 9 déc. 2025	mer. 10 déc. 2025	jeu. 11 déc. 2025	ven. 12 déc. 2025	sam. 13 déc. 2025	dim. 14 déc. 2025
MENU A	CÉLERI VINAIGRETTE	EMINCÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CAROTTES ET CHOU BLANC VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	BŒUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE PORC AU JUS	OMELETTE NATURE BIO	FILET DE LIEU SAUCE CLÉMENTINES	SAUTÉ DE VEAU À LA FORESTIÈRE	COLOMBO DE DINDE
	BOULGOUR	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES	PURÉE DE BUTTERNUT & PDT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNE RIGATE	GRATIN DAUPHINOIS	PETITS POIS MIJOTÉS
	FROMAGE FRAIS	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CAMEL	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
	YAOURT AROMATISÉ	ORANGE	BANANE	POIRE AU SIROP	PURÉE DE POMME POIRE	MOUSSE AU CAFÉ	FORÊT NOIRE
MENU B							
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE CRÉCY	POTAGE ESAU	SOUPE DE POISSON	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE PANAIS	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS
	FAISSELLE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME AUX ŒUFS	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	KIWI	POIRE	LIÉGEOIS VANILLE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 15 déc. 2025	mar. 16 déc. 2025	mer. 17 déc. 2025	jeu. 18 déc. 2025	ven. 19 déc. 2025	sam. 20 déc. 2025	dim. 21 déc. 2025
MENU A	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES & EMMENTAL	SALADE DE BETTERAVES	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE	SALADE CŒUR DE PALMIER
	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	EMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX MARRONS	POTIMENTIER DE LIEU	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE PORC SAUCE ÉCHALOTES
	RIZ DE CAMARGUES	COQUILLETES & SAUCE TOMATE	BROCOLIS BÉCHAMEL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	(PURÉE DE POTIMARRON & POMMES DE TERRE)	TAGLIATELLES	GRATIN DAUPHINOIS
	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	KIWI	COMPOTE POMME COING	CHOU VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	COMPOTE POMME	CLÉMENTINE	CARRÉ FRAMBOISE
MENU B							
SOIR	SOUPE AU PISTOU	POTAGE ESAU	POTAGE VERT	SOUPE MINISTRONE	POTAGE PAYSAN	POTAGE BROCOLIS	BOUILLON VERMICELLES
	FLAN VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POIRE	FAISSELLE	CRÈME AUX ŒUFS	COCKTAIL DE FRUIT EN SIROP

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 22 déc. 2025	mar. 23 déc. 2025	mer. 24 déc. 2025	jeu. 25 déc. 2025	ven. 26 déc. 2025	sam. 27 déc. 2025	dim. 28 déc. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A

MACÉDOINE MAYONNAISE	ŒUF DUR VINAIGRETTE	SALADE CŒUR DE PALMIER	FEUILLETÉ AUX NOIX DE SAINT JACQUES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	CŒUR D'ARTICHAUT	AVOCAT VINAIGRETTE
GOULASH DE BŒUF	QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	EMINCÉ DE POULET SAUCE CRÈME	SANGLIER SAUCE POIVRADE	PAVÉ DE SAUMON	DINDE AUX MARRONS	VEAU À LA CRÈME
POLENTA	POÊLÉE DE LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS S/FROMAGE	POÊLÉE DE NOËL	BROCOLIS BÉCHAMEL	RIZ PILAF	NAVETS CONFITS
FROMAGE FRAIS	PETIT NOVA AUX FRUITS	YAOURT NATURE	LOU FONDRE & BÛCHE DE NOËL	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
ORANGE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	CLÉMENTINES & FRIANDISES DE NOËL	CRÈME VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	BABA AU RHUM

MENU B

SOIR

POTAGE TOURANGELLE	POTAGE PAYSAN	BISQUE DE HOMARD	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT	SOUPE DE POIS CASSÉS	POTAGE LONGCHAMPS
CRÈME CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	RELIGIEUSE AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FAISSELLE	CLÉMENTINE	CRÈME CHOCOLAT

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 29 déc. 2025	mar. 30 déc. 2025	mer. 31 déc. 2025	jeu. 1 janv. 2026	ven. 2 janv. 2026	sam. 3 janv. 2026	dim. 4 janv. 2026
MENU A	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE	SALADE DE MAÏS VINAIGRETTE	TERRINE DE SAUMON (PÂTE EN CROÛTE)	BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS & BEURRE	CŒUR DE PALMIER
	ŒUFS DURS BIO	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE CHAPON SAUCE CHASSEUR	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF À LA BORDELAISE
	EPINARDS À LA CRÈME	COQUILLETES	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES	PETITS POIS MIJOTÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX
	YAOURT NATURE	PETIT NOVA AUX FRUITS	FROMAGE BLANC	BÛCHE MI-CHÈVRE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE POMMES FRAMBOISE S/SUCRE	CAKE CHOCOLAT POIRE	LINGOT VANILLE & CASSIS	MANDARINE	CRÈME CARAMEL	FLAN PÂTISSIER
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE POTIRON	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE COURGE	CRÈME DE CÉLERI
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME CHOCOLAT	DOUCEUR AUX GRIOTTES	KIWI	PETIT SUISSE AROMATISÉ	MOUSSE CAFÉ	POMME