

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	TARTE AUX LÉGUMES	CŒUR D'ARTICHAUT	SARDINE À L'HUILE
	CASSOULET	CALAMAR À LA ROMAINE & CITRON	SAUTÉ DE BŒUF THAÏ	EMINCÉ DE POULET SAUCE ÉPICES DOUCES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & 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
	TOMME DE L'UBAYE	BLEU	MONTCADI CROÛTE NOIRE	VACHE PICON	CAMEMBERT	ST PAULIN	FAISSELLE
	CLÉMENTINE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	POIRE	YAOURT NATURE	POMME	COMPOTE POMME ABRICOT S/SUCRE	MADELEINE S/SUCRE
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	SOUPE NORMANDE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE VERT
	POIRE AU SIROP	KIWI	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 RÉMOULADE	EMINCÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE ICERBEG VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	PAMPLEMOUSSE	MAQUEREAU AU VIN BLANC
	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
	EMMENTAL	FROMAGE BLANC	SAINT NECTAIRE AOP	EDAM	MONTCADI	COULOMMIER	FROMAGE BLANC
	YAOURT NATURE	ORANGE	BANANE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	PURÉE DE POMME S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE
MENU B							
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE CRÉCY	POTAGE ESAU	SOUPE DE POISSON GRATINÉ	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE PANAIS	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS
	FAISSELLE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	FROMAGE BLANC	KIWI	POIRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	MORTADELLE & CORNICHONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES & EMMENTAL	SALADE DE BETTERAVES	POIREAU VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC & CORNICHON	SALADE CŒUR DE PALMIER
	SAUTÉ DE BOEUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE NATURE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	EMINCÉ DE DINDE SAUCE AUX MARRONS	POTIMENTIER DE LIEU	BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	TARTIFLETTE MONTAGNARDE
	RIZ PILAF	COQUILLETES SAUCE TOMATE	BROCOLIS BÉCHAMEL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	(PURÉE DE POTIMARRON & POMMES DE TERRE)	TAGLIATELLES	SALADE VERTE
	CANTAL AOP	YAOURT NATURE	EDAM	SAINT PAULIN	SAMOS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	KIWI	COMPOTE POMME COING	PALMIER S/SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	COMPOTE POMME	CLÉMENTINE	MADELEINE S/SUCRE
MENU B							
SOIR	SOUPE AU PISTOU	POTAGE ESAU	POTAGE VERT	SOUPE MINISTRONE	POTAGE PAYSAN	POTAGE BROCOLIS	BOUILLON VERMICELLES
	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SCURE	FROMAGE BLANC	POIRE	FAISSELLE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	COMPOTE POMME FRAMBOISE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	FEUILLETÉ AUX NOIX DE SAINT JACQUES	SALADE ICEBERG	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	AVOCAT SAUCE COCKTAIL
GOULASH DE BŒUF	QUENELLES NATURES SAUCE AURORE	EMINCÉ DE POULET SAUCE CRÈME	SANGLIER SAUCE POIVRADE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BASILIC	DINDE AUX MARRONS	VEAU À LA CRÈME
POLENTA	POÊLÉE DE LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE DE NOËL	BROCOLIS BÉCHAMEL	RIZ PILAF	NAVETS CONFITS
GOUDA	PETIT NOVA NATURE	YAOURT NATURE & SUCRE	LOU FONDRE & BÛCHE DE NOËL	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	EDAM
ORANGE	PAMPLEMOUSSE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE S/SUCRE	CLÉMENTINES & FRIANDISES DE NOËL	PALMIER S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	MADELEINE S/SUCRE

MENU B

SOIR

POTAGE TOURANGELLE	POTAGE PAYSAN	BISQUE DE HOMARD	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	POTAGE VERT	SOUPE DE POIS CASSÉS	POTAGE LONGCHAMPS
ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	RELIGIEUSE AU CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE	POIRE AU NATUREL	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 RÉMOULADE	TAPENADE	TERRINE DE SAUMON	BETTERAVES VINAIGRETTE	RADIS & BEURRE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE
	ŒUFS DURS BIO	BOULETTES DE BŒUF SAUCE ORIENTALE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE CHAPON SAUCE CHASSEUR	PAVÉ DE COLIN SAUCE NORMANDE	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF À LA BORDELAISE
	ÉPINARDS À LA CRÈME	COQUILLETES	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES	PETITS POIS MIJOTÉS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	FONDUE DE POIREAUX
	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	BÛCHE MI-CHÈVRE	SAINT NECTAIRE	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	POMME	COMPOTE POMME FRAMBOISE S/SUCRE	LINGOT VANILLE & CASSIS	MANDARINE	ENTREMET CITRON S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE POTIRON	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE DE COURGE	CRÈME DE CÉLERI
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	DOUCEUR AUX GRIOTTES	KIWI	FROMAGE FRAIS	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	POMME