

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous réserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 5 janv. 2026	mar. 6 janv. 2026	mer. 7 janv. 2026	jeu. 8 janv. 2026	ven. 9 janv. 2026	sam. 10 janv. 2026	dim. 11 janv. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------------	--------------------

**MENU
A**

POIREAU	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE	CAROTTES RAPÉES	ŒUF	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE
BŒUF BOURGUIGNON	OMELETTE ROULÉE	CASSOLETTE DE POISSONS	SAUTÉ DE BŒUF AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME	COLOMBO DE PORC
POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	CHOU-FLEUR BRAISÉ	COQUILLETTES	HARICOTS PLATS & FLAGEOLET AU THYM	TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS À L'AIL
YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
POMME	MADELEINE SANS SUCRE	BANANE	YAOURT NATURE	MANDARINE	COMPOTE POMME MANGUE	GÂTEAU SANS SUCRE

**MENU
B**

SOIR

VELOUTÉ DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE AUX POIREAUX	VELOUTÉ ANDALOU	VELOUTÉ DE COURGE	SOUPE MINESTRONE	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE CULTIVATEUR
PALMIER	MANDARINE	FROMAGE BLANC	ENTREMET VANILLE	ENTREMET CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous réserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 12 janv. 2026	mar. 13 janv. 2026	mer. 14 janv. 2026	jeu. 15 janv. 2026	ven. 16 janv. 2026	sam. 17 janv. 2026	dim. 18 janv. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

**MENU
A**

MACÉDOINE	DUO DE CHOU BLANC ET CHOU ROUGE	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE BETTERAVES	ENDIVE & DÉS DE POMME	AVOCAT	CREVETTES
EMINCÉ DE PORC AU CURRY	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	ESCALOPPE DE DINDE SAUCE CRÈME	PAVÉ DE COLIN SAUCE AURORE	POULET RÔTI	VEAU AUX OLIVES
JULIENNE DE LÉGUMES		CAROTTES BRAISÉS	FARFALLE	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS	FONDUE DE POIREAUX
YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
POIRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	POMME	ENTREMET VANILLE	KIWI	GÂTEAU SANS SUCRE

**MENU
B**

SOIR

POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE POIREAUX	VELOUTÉ DE CAROTTES AU PANNAIS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ DUBARRY
ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	MANDARINE	FAISSELLE	BANANE	FROMAGE BLANC	POMME AU FOUR CANNELLE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous réserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 19 janv. 2026	mar. 20 janv. 2026	mer. 21 janv. 2026	jeu. 22 janv. 2026	ven. 23 janv. 2026	sam. 24 janv. 2026	dim. 25 janv. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A	SALADE ICEBERG	CAROTTES, RAISINS SECS & NOIX	MACÉDOINE	CÉLERI	SALADE VERTE	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE
	ESCALOPPE DE DINDE	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	EMINcé DE POULET SAUCE PROVENçALE	ŒUFS BROUILLÉS	FILET DE COLIN À LA CRÈME	BLANQUETTES DE VEAU À L'ANCIENNE	SAUTÉ DE PORC
	POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	RIZ DE CAMARGUES AUX PETITS LÉGUMES	PENNE RIGATE	CURRY DE LÉGUMES & POIS CHICHES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BASMATI	POËLÉE DE CHAMPIGNONS
	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	ENTREMET VANILLE	COMPOTE POMME ABRICOT	BANANE	POIRE	CARRé CACAO	ENTREMET CAFé	GÂTEAU SANS SUCRE

SOIR	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL ET COURGE AU GOURMAND	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE DE POTIRON	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE À L'OIGNON
	MANDARINE	ENTREMET PRALINÉ	YAOURT NATURE	ENTREMET CHOCOLAT	ENTREMET VANILLE	FROMAGE FRAIS	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous réserve d'approvisionnement)
(Rayez les menus non souhaités)

lun. 26 janv. 2026	mar. 27 janv. 2026	mer. 28 janv. 2026	jeu. 29 janv. 2026	ven. 30 janv. 2026	sam. 31 janv. 2026	dim. 1 févr. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	-------------------

**MENU
A**

BETTERAVE	RADIS	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE MAÏS ET CŒUR DE PLAMIER	SALADE ICEBERG	CREVETTES
SAUTÉ DE BŒUF À LA HONGROISE	ESCALOPPE DE DINDE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & FINES HERBES	OMELETTE ROULÉE	COLOMBO DE POISSONS	RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	AILE DE RAIE AUX CÂPRES
PURÉE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS À LA CRÈME	DUO DE BROCOLIS & GNOCCHIS	PETIT POIS MIJOTÉS	BOULGOUR ÉPICÉ	POMME DE TERRE PERSILLEES	POËLÉE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
CLÉMENTINE	COMPOTE POMME ABRICOT	POMME	FROMAGE FRAIS	PALMIER	COMPOTE POMME MANGUE	GÂTEAU SANS SUCRE

**MENU
B**

SOIR

VELOUTÉ DE POIREAUX	SOUPE DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	CRÈME DE CÉLERI	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERMICELLE	VELOUTÉ DE BROCOLIS
ENTREMET VANILLE	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	ENTREMET CITRON	MANDARINE	ENTREMET PRALINÉ	BANANE