

MENUS PAUVRE EN SEL (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	VELOUTÉ DE COURGE	ŒUF	CŒUR D'ARTICHAUT	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
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	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FORMAGE BLANC	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
POMME	GALETTE DES ROIS FRANGIPANE	SALADE DE FRUITS FRAIS	FLAN CHOCOLAT	BANANE	COCKTAIL DE FRUITS	PARIS BREST

**MENU
B**

SOIR

VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE AUX POIREAUX	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE NORMANDE	SOUPE MINESTRONE	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE CULTIVATEUR
ILE FLOTTANTE	KIWI	CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT NATURE

MENUS PAUVRE EN SEL (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	RIZ PILAF	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	COMPOTE POMME ABRICOT	COMPOTE POMME FRAISE	POMME	BROWNIE CHOCOLAT	KIWI	TARTE AU CITRON

**MENU
B**

SOIR

POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE POIREAUX	VELOUTÉ DE CAROTTES AU PANAI	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE VERMICELLES	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ DUBARRY
LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE BLANC	COMPOTE POMME BANANE	MANDARINE	CRÈME AUX ŒUFS	POIRE	FAISSELLE

MENUS PAUVRE EN SEL (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
	GRATIN DE POMME DE TERRE	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
	FLAN VANILLE	POIRE AU SIROP	MANDARINE	COMPOSTE POMME FRAISE	PURÉE DE POMME POIRE	LIÉGEOIS CAFÉ	BABA AU RHUM

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ DE CORAIL ET COURGE AU CURRY	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	SOUPE DE POTIRON	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE SALSIFI	SOUPE À L'OIGNON
	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CITRON	BANANE	FAISSELLE	MANDARINE	ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CAFÉ

MENUS PAUVRE EN SEL (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 MIJOTES	BOULGOUR ÉPICÉ	POMME DE TERRE PERSILLEES	POËLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
POMME	LIÉGEOIS CHOCOLAT	GÂTEAU AUX POMMES	PURÉE DE POMME	CLÉMENTINE	COCKTAIL FRUITS	TARTE BOURDALOU

**MENU
B**

SOIR

VELOUTÉ DE POIREAUX	SOUPE DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERMICELLE	VELOUTÉ DE BROCOLIS
SEMOULE AU LAIT	KIWI	COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MANDARINE	YAOURT AUX FRUITS