

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

lun. 30 mars 2026	mar. 31 mars 2026	mer. 1 avr. 2026	jeu. 2 avr. 2026	ven. 3 avr. 2026	sam. 4 avr. 2026	dim. 5 avr. 2026
-------------------	-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	CHAMPIGNONS	ASPERGES	CŒURS D'ARTICHAUT	CHOU ROUGE	SALADE VERTE	PAMPLEMOUSSE	AVOCAT
	ESCALOPPE DE VEAU HÂCHÉ AU JUS	EMINCÉ DE PORC AU CURRY	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	ŒUFS BROUILLÉS	PAËLLA DE LA MER	ESCALOPE DE PORC SAUCE ÉCHALOTES	NAVARIN D'AGNEAU
	MOUSSELINE DE CAROTTES À L'ORANGE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROCOLIS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	(RIZ FAÇON PAËLLA)	GNOCCHIS	HARICOTS BEURRE À L'AIL
	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS
	POIRE	ORANGE	BANANE	ENTREMET CHOCOLAT	PURÉE DE POMMES	PALMIER	ENTREMET VANILLE

MENU B							

SOIR	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE CRECY
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ENTREMET PRALINÉ	FROMAGE FRAIS	ORANGE	ENTREMET AU CAFÉ	POMME	COMPOTE POMME MANGUE

MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 6 avr. 2026	mar. 7 avr. 2026	mer. 8 avr. 2026	jeu. 9 avr. 2026	ven. 10 avr. 2026	sam. 11 avr. 2026	dim. 12 avr. 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A

CHOU-FLEUR	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	CONCOMBRE	EMINCÉ D'ENDIVES AUX NOIX
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE	THON, TOMATE & BASILIC	ŒUFS BROUILLÉS	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE
FLAGEOLET AU THYM	FARFALLINE	RIZ DE CAMARGUE	PETITS POIS CAROTTES MIJOTÉS	CHOU-FLEUR BRAISÉ	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE CAMPAGNARDE
FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FAISSELLE
ENTREMET CAFÉ	KIWI	COMPOTE POMME FRAISE	ENTREMET VANILLE	BANANE	KIWI	MADELEINE

MENU B

SOIR

SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT	CRÈME D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE TOURANGELLE
ORANGE	ENTREMET PRALINÉ	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE	COMPOTE POMME PRUNEAUX	ENTREMET CITRON

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

lun. 13 avr. 2026	mar. 14 avr. 2026	mer. 15 avr. 2026	jeu. 16 avr. 2026	ven. 17 avr. 2026	sam. 18 avr. 2026	dim. 19 avr. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU
A**

DUO DE CAROTTE & CHOU BLANC	SALADE VERTE	POIREAUX	SALADE DE MAÏS & CŒUR DE PALMIER	RADIS	SALADE DE BETTERAVES	ASPERGES
CHILI CON CARNE ÉCO-GOURMAND	TORTILLA VEGGIE DE POMMES DE TERRE	RÔTI DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTES	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASALA	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME	FLAN AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE VEAU À LA NIÇOISE
RIZ PILAF		PRINTANIÈRE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	BLÉ AUX ÉPICES DOUCES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	NAVETS GLACÉS
YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FAISSELLE
COMPOTE POMME FRAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE	BANANE	COMPOTE POMME POIRE	KIWI	PALMIER

**MENU
B**

SOIR

VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE À LA TOMATE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE AUX POIREAUX	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ DE CAROTTES
ENTREMET VANILLE	POIRE	COMPOTE POMME ANANAS	ENTREMET PRALINÉ	POMME	ENTREMET CAFÉ	YAOURT NATURE

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

lun. 20 avr. 2026	mar. 21 avr. 2026	mer. 22 avr. 2026	jeu. 23 avr. 2026	ven. 24 avr. 2026	sam. 25 avr. 2026	dim. 26 avr. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	CÉLERI	SALADE VERTE	CONCOMBRE	CAROTTES RÂPÉES	EMINCÉ D'ENDIVES	MACÉDOINE	CŒUR D'ARTICHAUTS
	BŒUF MARENGO	SAUTÉ DE DINDE SAUCE TOMATE & OLIVES	PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON	CLAFOUTIS D'ÉPINARD	COUSCOUS DE LA MER	RÔTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR	MOUSSAKA
	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS À L'AIL		LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE	TAGLIATELLE	GRECQUE
	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS
	ENTREMET VANILLE	KIWI	POIRE	ENTREMET PRALINÉ	PALMIER	POMME	ENTREMET VANILLE

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE VERT	POTAGE DE BROCOLIS	SOUPE MINISTRONE	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ ANDALOU
	ORANGE	ENTREMET CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	COMPOTE POMME PÊCHE	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	KIWI

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

lun. 27 avr. 2026	mar. 28 avr. 2026	mer. 29 avr. 2026	jeu. 30 avr. 2026	ven. 1 mai 2026	sam. 2 mai 2026	dim. 3 mai 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-----------------	-----------------	-----------------

MENU A	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE HARICOTS VERTS	DUO DE CAROTTE & CHOU BLANC	ŒUFS	AVOCAT	PAMPLEMOUSSE	SALADE D'ENDIVES
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIERE	TORTI SAUCE CRÉMEUSE AUX CAROTTES	TAJINE DE VEAU AUX OLIVES ET CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS
	POLENTA	BROCOLIS EN PERSILLADE	PURÉE SAINT GERMAIN		SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PURÉE DE CAROTTES
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FAISSELLE
	KIWI	ENTREMET CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	POMME	ENTREMET CAFÉ	COMPOTE POMME ANANAS	MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU B							

SOIR	SOUPE AU PISTOU	POTAGE À LA TOMATE	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON
	ENTREMET CITRON	ENTREMET PRALINÉ	POIRE	YAOURT NATURE	KIWI	FROMAGE BLANC	ENTREMET VANILLE