

MENUS PAUVRE EN SEL (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	GÂTEAU PÉPITE DE CHOCOLAT	PURÉE DE POMMES	FROMAGE BLANC	BABA AU RHUM & CHOCOLAT DE PÂQUES

MENU B							

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

MENUS PAUVRE EN SEL (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
	CRÈME CAFÉ	KIWI	COMPOTE POMME FRAISE	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	COUPELLE DE FRUITS	TARTE NORMANDE

MENU B							

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

MENUS PAUVRE EN SEL (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
	CRÈME AUX ŒUFS	CRÈME CHOCOLAT	ORANGE	BANANE	COMPOTE POMME POIRE	KIWI	CLAFOUTIS AUX CERISES

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
	ÎLE FLOTTANTE	POIRE	ANANAS AU SIROP	CRÈME AUX ŒUFS	POMME	CRÈME CAFÉ	YAOURT NATURE

MENUS PAUVRE EN SEL (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
	FLAN VANILLE NAPPE DE CARAMEL	KIWI	POIRE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	GÂTEAU DU CHEF À LA BANANE	POMME	SEMOULE AU LAIT

MENU B							

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

MENUS PAUVRE EN SEL (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	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	POMME	LIÉGEOIS CAFÉ	COUPELLE DE FRUITS	RELIGIEUSE 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
	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CARAMEL	POIRE	YAOURT AROMATISÉ	KIWI	FROMAGE BLANC	CRÈME AUX ŒUFS