

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

lun. 4 mai 2026	mar. 5 mai 2026	mer. 6 mai 2026	jeu. 7 mai 2026	ven. 8 mai 2026	sam. 9 mai 2026	dim. 10 mai 2026
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------

MENU A	SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	POIREAU	CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	SALADE VERTE	ASPERGES
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE OLIVES	ESCALOPE HÂCHÉE DE VEAU	FILET DE LIEU SAUCE PROVENÇALE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	ESCALOPE DE POULET SAUCE ORIENTALE	CALAMARS À LA SETTOISE	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
	DUO DE HARICOTS PLATS & PDT	GRATIN DE GNOCCHI AUX LÉGUMES	FARFALLES	EPINARDS HÂCHÉS BÉCHAMEL	SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POÊLÉE MÉRIDIIONALE
	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS
	KIWI	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	BANANE	COUPELLE DE FRUITS	POIRE	TARTE AU CHOCOLAT

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE LÉGUMES VARIÉS	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE VERTS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES
	MOUSSE CITRON	KIWI	POIRE	ÎLE FLOTTANTE	CRÈME CARAMEL	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	COMPOTE POMME ANANAS

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 11 mai 2026	mar. 12 mai 2026	mer. 13 mai 2026	jeu. 14 mai 2026	ven. 15 mai 2026	sam. 16 mai 2026	dim. 17 mai 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	SALADE DE BLÉ, TOMATE, MAÏS & OLIVES	SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRE	ASPERGES	CAROTTES RÂPÉES	AVOCAT	PAMPLEMOUSSE
	QUENELLE SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE PORC SAUCE BASQUAISE	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	ŒUFS BROUILLÉS	BRANDADE DE POISSON	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CREME & FINES HERBES
	BROCOLIS	RIZ CRÉOLE	ECRASÉ DE COURGETTE ET POMME DE TERRE	PETITS POIS AU JUS	(PURÉE DE POMMES DE TERRE)	BOULGOUR	FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	POMME	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	MOELLEUX AU CHOCOLAT	KIWI	ANANAS AU SIROP	ÎLE FLOTTANTE	BEIGNET AUX POMMES

MENU B							

SOIR	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANC	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE COURGETTES
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	POMME

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 18 mai 2026	mar. 19 mai 2026	mer. 20 mai 2026	jeu. 21 mai 2026	ven. 22 mai 2026	sam. 23 mai 2026	dim. 24 mai 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

**MENU
A**

SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	POIREAUX	CAROTTES RÂPÉES	ASPERGES	ŒUF DUR	SALADE DE BETTERAVES
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PRINTANIÈRE	EMINCÉ DE POULET FERMIER AUX HERBES	PAVÉ DE COLIN SAUCE VIERGE	SAUTÉ DE DINDE AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CLÉMENTINE	EMINCÉ DE BŒUF À LA TOMATE	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE AU MIEL
POMMES DE TERRES SAUTÉES	RATATOUILLE	RIZ PILAF	COQUILLETES	PETITS POIS MIJOTÉS	SAUTÉ D'AUBERGINES	GRATIN DAUPHINOIS
YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
FLAN AU CHOCOLAT	CHOU À LA CRÈME	FRAISES	YAOURT AROMATISÉ	FRAISES	POIRE	TARTE AU CITRON

**MENU
B**

SOIR

SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE LONGCHAMPS	POTAGE À LA TOMATE	VELOUTÉ DE POIREAUX	SOUPE AU PISTOU
CRÈME CAFÉ	ORANGE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME ANANAS

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

lun. 25 mai 2026	mar. 26 mai 2026	mer. 27 mai 2026	jeu. 28 mai 2026	ven. 29 mai 2026	sam. 30 mai 2026	dim. 31 mai 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	RADIS	MACÉDOINE	SALADE VERTE	SALADE DE BETTERAVE	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE
	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE	PAVÉ DE COLIN SAUCE FINES HERBES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME	OMELETTE ROULÉE	CASSOLETTE DE POISSONS	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	DAUBE DE BŒUF À L'ORANGE
	COURGETTES AU BASILIC	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU CURRY	POLENTA	DUO DE HARICOTS VERTS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRES VAPEUR	CAROTTES GLACÉES AU THYM
	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	CRÈME AU CHOCOLAT	BANANE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POIRE	PURÉE DE POMMES	COUPELLE DE FRUITS	TROPÉZIENNE

MENU B							

SOIR	POTAGE PAYSAN	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE VERT	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ D'ASPERGES
	COMPOTE POMME COING	MOUSSE AU CITRON	ORANGE	LIÉGEOIS CAFÉ	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME AUX ŒUFS	KIWI