

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	TAPENADE	CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	SALADE DE MUSEAUX	ASPERGES
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE OLIVES	ESCALOPE HÂCHÉE DE VEAU	FILET DE LIEU SAUCE PROVENÇALE	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE	CALAMARS À LA SETTOISE	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
	DUO DE HARICOTS PLATS & PDT	GRATIN DE GNOCCHIS AUX LÉGUMES & PARMESAN	FARFALLES + RÂPÉ	EPINARDS HÂCHÉS BÉCHAMEL	SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POÊLÉE MÉRIDIIONALE
	EMMENTAL	MONTCADI	GOUDA	CANTAL AOP	FAISSELLE	CARRÉ LIGUEIL	FROMAGE FRAIS
	KIWI	PURÉE DE POIRES	ENTREMET CAFÉ	BANANE	COMPOTE POMME MANGUE	POIRE	CARRÉ AU CACAO

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE LÉGUMES VARIÉS	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE VERTS	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE CAROTTES
	ENTREMET CITRON	KIWI	POIRE	ENTREMET VANILLE	ENTREMET PRALINÉ	FROMAGE FRAIS	COMPOTE POMME ANANAS

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE DE CONCOMBRE & MIMOLETTE	ASPERGES	CAROTTES RÂPÉES	MAQUEREAU AU VIN BLANC	PAMPLEMOUSSE
	QUENELLE SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE PORC SAUCE BASQUAISE	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	CORDON BLEU	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
	TARTARE NATURE	EMMENTAL	MONTCADI	ST PAULIN	YAOURT NATURE	BRIE	FAISSELLE
	POMME	PURÉE DE POMME	PALMIER	KIWI	COMPOTE POMME ANANAS	ENTREMET VANILLE	ENTREMET CAFÉ

MENU B							

SOIR	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	SOUPE DE POISSONS	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANC	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE COURGETTES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	ENTREMET CITRON	ENTREMET CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	POMME

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 TOMATE & MOZZARELLA	PÂTÉ DE CAMPAGNE EN COUPELLE	CAROTTES RÂPÉES	PIZZA FROMAGE	SURIMI	SALADE DE BETTERAVES
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PRINTANIÈRE	EMINCÉ DE POULET FERMIER AUX HERBES	PAVÉ DE COLIN SAUCE VIERGE	RAVIOLIS AUX LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE AU MIEL
POMMES NOISETTES	RATATOUILLE	RIZ PILAF	& SAUCE TOMATE + RÂPÉ	PETITS POIS MIJOTÉS	SAUTÉ D'AUBERGINES	GRATIN DAUPHINOIS
VACHE PICON	FROMAGE FRAIS	SAINT NECTAIRE AOP	EMMENTAL	EDAM	CAMEMBERT	YAOURT NATURE
ENTREMET CHOCOLAT	MADELEINE	COMPOTE POMME FRAISE	PURÉE POMME POIRE	FRAISES	POIRE	ENTREMET CITRON

**MENU
B**

SOIR

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

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	ROSETTES & CORNICHONS	SALADE VERTE	SALADE DE BETTERAVE	SALADE CONCOMBRE & EMMENTAL	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE
	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE	CALAMARS À LA ROMAINE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME	OMELETTE ROULÉE	CASSOLETTE DE POISSONS	ANDOUILLETTE & COMPOTÉE D'OIGNONS	DAUBE DE BŒUF À L'ORANGE
	COURGETTES AU BASILIC	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU CURRY	POLENTA	DUO DE HARICOTS VERTSPERSILLÉS & POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BASMATI	POMMES DE TERRES VAPEUR	CAROTTES GLACÉES AU THYM
	CHANTENEIGE	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	RONDELÉ AIL & FINES HERBES	GOUDA	TOME GRISE	COULOMMIERS	FAISSELLE
	ENTREMET CHOCOLAT	BANANE	PALMIER	POIRE	PURÉE DE POMMES	COMPOTE POMME MANGUE	ENTREMET PRALINÉ

MENU B							

SOIR	POTAGE PAYSAN	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE VERT	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ D'ASPERGES
	COMPOTE POMME COING	ENTREMET CITRON	ORANGE	ENTREMET CAFÉ	FROMAGE FRAIS	ENTREMET VANILLE	KIWI