

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

lun. 1 juin 2026	mar. 2 juin 2026	mer. 3 juin 2026	jeu. 4 juin 2026	ven. 5 juin 2026	sam. 6 juin 2026	dim. 7 juin 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A	MACÉDOINE	SALADE DE BETTERAVE	CAROTTE RÂPÉE	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE VERTE	RADIS	SALADE DE MAÏS & CŒUR DE PALMIER
	FLAN DE COURGETTE	BŒUF MODE	PAVÉ DE COLIN SAUCE NIÇOISE	SAUTÉ DE PORC AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE AGRUMES	SAUTÉ DE LAPIN AU JUS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
	POMME DE TERRE SAUTÉES	POLENTA	FARFALLES	HARICOT VERT PERSILLÉ	RATATOUILLE PROVENÇALE	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
	ABRICOTS	NECTARINE	COMPOTE DE POMME	FRAISES	CARRE CACAO	COMPOTE POMME PÊCHE	PALMIER

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ D'EPINARD	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE NORMANDE	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE CHOISY
	FROMAGE FRAIS	ENTREMET PRALINÉ	ORANGE	ENTREMET VANILLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ENTREMET CAFÉ	POIRE

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

lun. 8 juin 2026	mar. 9 juin 2026	mer. 10 juin 2026	jeu. 11 juin 2026	ven. 12 juin 2026	sam. 13 juin 2026	dim. 14 juin 2026
------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	SALADE TOMATE & MOZZARELLA	CONCOMBRE BULGARE	MACÉDOINE	MELON	GASPACHO	SALADE VERTE	CREVETTES
	LASAGNES ÉCO-GOURMANDE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN	POULET FAÇON TANDOORI	ESCALOPE DE DINDE	FILET DE LIEU SAUCE PAPRIKA, CITRON & THYM	POULET RÔTI AUX HERBES	NAVARIN D'AGNEAU
	(BŒUF & LENTILLES)	COURGETTE SAUTÉE	RIZ DE CAMARGUE	PENNE RIGATE & SAUCE PISTOU	EPINARDS HÂCHÉS BECHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS MIJOTÉS
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC
	ENTREMET VANILLE	BANANE	PASTÈQUE	COMPOTE POMME	FRAISES	COMPOTE POMME PRUNEAUX	CARRÉ CACAO

MENU B							

SOIR	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ ST GERMAIN	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	VELOUTÉ DE CAROTTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BROCOLIS
	ORANGE	ENTREMET CITRON	COMPOTE POMME MANGUE	ENTREMET VANILLE	FROMAGE FRAIS	ENTREMET CHOCOLAT	NECTARINE

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

lun. 15 juin 2026	mar. 16 juin 2026	mer. 17 juin 2026	jeu. 18 juin 2026	ven. 19 juin 2026	sam. 20 juin 2026	dim. 21 juin 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE	CAROTTE RÂPÉES	RADIS	SALADE VERTE
	GARDIANE DE BŒUF	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & CITRON	BLANQUETTE DE DINDE	OMELETTE ROULÉE	PAVÉ DE COLIN SAUCE TOMATE & BASILIC	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE	VEAU FAÇON OSSO BUCCO
	POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	POÊLÉE FORESTIÈRE	POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE	COQUILLETES SEMI-COMPLETES	SALADE DE RIZ FARANDOLE	BROCOLIS PERSILLÉS
	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
	ABRICOTS	ENTREMET VANILLE	MADELEINE	COMPOTE DE POMME	PÊCHE	NECTARINE	ENTREMET CITRON

MENU B							

SOIR	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ ANDALOU	GASPACCHO DE TOMATE	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE À L'OIGNON
	ENTREMET PRALINÉ	NECTARINE	ORANGE	ENTREMET CAFÉ	YAOURT NATURE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE

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

lun. 22 juin 2026	mar. 23 juin 2026	mer. 24 juin 2026	jeu. 25 juin 2026	ven. 26 juin 2026	sam. 27 juin 2026	dim. 28 juin 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	SALADE DE MAÏS	TABOULÉ	PASTÈQUE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CONCOMBRE	SALADE VERTE	ASPERGES
	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RÔTI DE BŒUF AU JUS	SALADE TOMATE, ŒUF, CONCOMBRE, OLIVES (PLAT)	PAVÉ DE COLIN SAUCE BASILIC	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE CANARD AU MIEL
	RIZ DE CAMARGUE	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	TORTIS	POMMES DE TERRE VAPEUR	LÉGUMES AÏOLI	TAGLIATELLES	CAROTTE GLACÉE AU THYM
	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS
	ENTREMET CHOCOLAT	NECTARINE	COMPOTE POMME	CARRÉ CACAO	PURÉE DE POMME	PÊCHE	PALMIER

MENU B							

SOIR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE COURGETTE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE ESAÛ	POTAGE À LA TOMATE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT
	COMPOTE POMME BANANE	ENTREMET CITRON	ABRICOTS	ENTREMET CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	ENTREMET PRALINÉ	BANANE

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

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 29 juin 2026	mar. 30 juin 2026	mer. 1 juil. 2026	jeu. 2 juil. 2026	ven. 3 juil. 2026	sam. 4 juil. 2026	dim. 5 juil. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A	RADIS	SALADE VERTE	ASPERGE	SALADE DE TOMATES	CREVETTE	SALADE VERTE	CŒUR D'ARTICHAUT
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE COCO-CURRY	OMELETTE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & CITRON	EMINCÉ DE POULET AUX ÉPICES DOUCES	ESCALOPE DE POULET AU JUS	ESCALOPE DE PORC AU JUS	BOEUF SAUCE À L'OIGNON
	POLENTA	PETITS POIS MIJOTÉS	RATATOUILLE À LA PROVENÇALE	FARFALLES & SAUCE TOMATE	TABOULÉ	HARICOT VERT AUX CHAMPIGNONS	BRUNOISE DE LÉGUMES SAUTÉS
	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	PÊCHE	COMPOTE DE POMME	MELON	ENTREMET PRALINÉ	MADELEINE

MENU B							

SOIR	BOUILLON VERMICELLES	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE AU PISTOU	CRÈME DE LÉGUMES	POTAGE LONGCHAMPS
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	ENTREMET CAFÉ	ORANGE	ENTREMET VANILLE	BANANE	COMPOTE POMME FRAISE