

**MENUS PAUVRE EN SEL (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
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>MENU A</b>	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	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRAISES	MARBRÉ CHOCOLAT DU CHEF	PÊCHE AU SIROP	TARTE GRILLÉE À L'ABRICOT

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'EPINARD	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE NORMANDE	BOUILLON VERMICELLE	POTAGE CHOISY
	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CARAMEL	ORANGE	ILE FLOTTANTE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	MOUSSE CAFÉ	POIRE

**MENUS PAUVRE EN SEL (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
------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	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 & LÉNTILLES)	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
	CRÈME VANILLE	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	PASTÈQUE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAISES	COCKTAIL DE FRUITS	FORÊT NOIRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ ST GERMAIN	VELOUTÉ DE LÉNTILLES CORAIL	VELOUTÉ DE CAROTTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BROCOLIS
	ORANGE	MOUSSE CITRON	COMPOTE POMME MANGUE	CRÈME VANILLE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE

**MENUS PAUVRE EN SEL (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	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	CRÈME VANILLE	QUATRE QUART DU CHEF	YAOURT AROMATISÉ	PÊCHE	NECTARINE	TARTE AUX FRAISES

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ ANDALOU	GASPACCHO DE TOMATE	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE À L'OIGNON
	CRÈME AUX ŒUFS	NECTARINE	ORANGE	LIÉGEOIS CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	POIRE AU SIROP

**MENUS PAUVRE EN SEL (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	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
	CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	BROWNIE	PURÉE DE POMME	PÊCHE	BABA AU RHUM

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ DE COURGETTE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE ESAÛ	POTAGE À LA TOMATE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT
	COMPOTE POMME BANANE	MOUSSE AU CITRON	ABRICOTS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE

**MENUS PAUVRE EN SEL (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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

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

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	<b>BOUILLON VERMICELLES</b>	<b>SOUPE À L'OIGNON</b>	<b>POTAGE CRÉCY</b>	<b>VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL</b>	<b>SOUPE AU PISTOU</b>	<b>CRÈME DE LÉGUMES</b>	<b>POTAGE LONGCHAMPS</b>
	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b>	<b>FROMAGE FRAIS SUCRÉ</b>	<b>MOUSSE AU CAFÉ</b>	<b>ORANGE</b>	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>BANANE</b>	<b>COMPOTE POMME FRAISE</b>