

MENUS PAUVRE 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	CROISILLON DUBARRY	SALADE VERTE	RADIS	SARDINES À L'HUILE
	FLAN DE COURGETTE, FÉTA & BASILIC	BŒUF MODE	PAVÉ DE COLIN SAUCE NIÇOISE	EMINCÉ DE PORC À LA DIABLE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	PAUPIETTE DE LAPIN AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
	POMME DE TERRE SAUTÉES	POLENTA	FARFALLES + RÂPÉ	HARICOT VERT PERSILLÉ	RATATOUILLE PROVENÇALE	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
	TOMME DE L'UBAYE	EMMENTAL	MONTCADI	VACHE PICON	FROMAGE FRAIS	POINTE DE BRIE	YAOURT NATURE
	ABRICOTS	NECTARINE	COMPOTE DE POMME	FRAISES	CARRE CACAO	COMPOTE POMME PÊCHE	PALMIER

MENU B							

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

MENUS PAUVRE 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	PÂTÉ DE CAMPAGNE	MELON	GASPACHO	SALADE VERTE	CREVETTES
	LASAGNES ÉCO-GOURMANDE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN	POULET FAÇON TANDOORI	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	FILET DE LIEU SAUCE PAPRIKA, CITRON & THYM	POULET RÔTI AUX HERBES	NAVARIN D'AGNEAU
	(BŒUF & LÉNTILLES)	COURGETTE SAUTÉE	RIZ DE CAMARGUE	PENNE RIGATE & SAUCE AU PISTOU + RÂPÉ	EPINARDS HÂCHÉS BECHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS MIJOTÉS
	BLEU	EMMENTAL	FOURME D'AMBERT AOP	TOME DE BREBIS	MINI CABRETTE	COULOMMIERS	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 LÉNTILLES CORAIL	VELOUTÉ DE CAROTTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE BROCOLIS
	ORANGE	ENTREMET CITRON	COMPOTE POMME MANGUE	ENTREMET VANILLE	FROMAGE FRAIS	ENTREMET CHOCOLAT	NECTARINE

MENUS PAUVRE 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

SALAMI	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE	CAROTTE RÂPÉES	RADIS	SALADE ICEBERG & SURIMI
GARDIANE DE BŒUF	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & CITRON	BLANQUETTE DE DINDE	OMELETTE ROULÉE	THON, 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-COMPLÈTE BIO + RÂPÉ	SALADE DE RIZ FARANDOLE	BROCOLIS PERSILLÉS
CANTAL AOP	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	GOUDA	EDAM	TARTARE AIL & FINES HERBES	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 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 MAÏS, THON	TABOULÉ	PASTÈQUE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE	SALADE VERTE	PÂTÉ EN CROÛTE
	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	CORDON BLEU DE VOLAILLE	RÔTI DE BŒUF AU JUS	SALADE TOMATE, ŒUF, CONCOMBRE, OLIVES (PLAT)	POISSON AÏOLI	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE CANARD AU MIEL
	RIZ DE CAMARGUE	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	TORTI & RÂPÉ	POMMES RÖSTIS	LÉGUMES AÏOLI	TAGLIATELLES + RÂPÉ	CAROTTE GLACÉE AU THYM
	FROMAGE FRAIS	CAMEMBERT	GOUDA	TARTARE NATURE	TOME BLANCHE	BUCHETTE DE CHÈVRE	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 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	BÂTONNETS DE SURIMI	FEUILLETÉ HOT DOG	SALADE DE TOMATES	PÂTÉ DE VOLAILLE EN COUPELLE	SALADE VERTE	PISSALADIÈRE
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE COCO-CURRY	SAUCISSE DE LOZÈRE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	RAVIOLIS AUX LEGUMES DU SOLEIL	JAMBON DE VOLAILLE	ANDOUILLETES SAUCE MOUTARDE	BOEUF SAUCE À L'OIGNON
	POLENTA	PETITS POIS MIJOTÉS	RATATOUILLE À LA PROVENÇALE	& SAUCE TOMATE	TABOULÉ	HARICOT VERT AUX CHAMPIGNONS	BRUNOISE DE LEGUMES SAUTÉS
	BRIE	GOUDA	CANTAL AOP	MIMOLETTE	CROC'LAIT	TOMME NOIRE	FAISSELLE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	PÊCHE	COMPOTE DE POMME	MELON	ENTREMET PRALINÉ	MADELEINE

MENU B							

SOIR	SOUPE DE POISSON	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