

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

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 6 juil. 2026	mar. 7 juil. 2026	mer. 8 juil. 2026	jeu. 9 juil. 2026	ven. 10 juil. 2026	sam. 11 juil. 2026	dim. 12 juil. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

CONCOMBRES BULGARE	TABOULÉ	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE	MELON	PAMPLEMOUSSE	SALADE DE BETTERAVE
SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	ESCALOPE DE POULET AU JUS	ŒUFS DURS	RÔTI DE PORC	DOS DE COLIN SAUCE VIERGE	MOULÈS À LA CRÈME	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCES
CAROTTE BRAISÉE	RATATOUILLE	FARFALLINE À LA CRÈME DE POIVRONS	SALADE DE POIS CHICHES	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SEMOULE
YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE
COMPOTE POMME FRAISE	PÊCHE	ENTREMET CHOCOLAT	ABRICOTS	COMPOTE DE POMME MANGUE	ENTREMET CAFÉ	ENTREMET PRALINÉ

MENU B

SOIR

SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE VERT	VELOUTÉ ST GERMAIN	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE NORMANDE
ENTREMET CHOCOLAT	ENTREMET CITRON	FROMAGE FRAIS	ENTREMET VANILLE	PÊCHE	FAISSELLE	ABRICOT

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

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 13 juil. 2026	mar. 14 juil. 2026	mer. 15 juil. 2026	jeu. 16 juil. 2026	ven. 17 juil. 2026	sam. 18 juil. 2026	dim. 19 juil. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

CAROTTES RÂPÉES	ASPERGES	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES	ŒUF DUR	SALADE DE HARICOT VERT	CŒUR D'ARTICHAUT
SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	EMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	OMELETTE	PAVÉ DE SAUMON SAUCRE CRÈME & FINES HERBES	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
POLENTA CRÈMEUSE	CAROTTE GLACÉE AU THYM	COURGETTE À L'AIL	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ORECCHIETE AUX CHAMPIGNONS	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE CAMPAGNARDE
YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
ABRICOTS	ENTREMET CAFÉ	CARRÉ CACAO	COMPOTE DE POMME FRAISE	MELON	NECTARINE	ENTREMET CITRON

MENU B

SOIR

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE DE COURGETTE	SOUPE MINESTRONE	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
FROMAGE FRAIS	POMME	ENTREMET VANILLE	FROMAGE BLANC	ENTREMET PRALINÉ	PALMIER	PÊCHE

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

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 20 juil. 2026	mar. 21 juil. 2026	mer. 22 juil. 2026	jeu. 23 juil. 2026	ven. 24 juil. 2026	sam. 25 juil. 2026	dim. 26 juil. 2026
MENU A	CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRES	GASPACCHO	CHAMPIGNONS	ASPERGE	MELON	MACÉDOINE
	HACHIS PARMENTIER ÉCO- GOURMAND	OMELETTE ROULÉE	PAËLLA GARNIE DU PÊCHEUR	CUISSE DE POULET RÔTI FROID	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	AILE DE RAIE	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
	(BŒUF & LÉNTILLES)	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ PAËLLA	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	(HARICOT VERT, CHOU-FLEUR, CAROTTE, POMME DE TERRE)	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS
	ENTREMET VANILLE	COMPOTE DE POMME COING	ABRICOTS	PASTÈQUE	ENTREMET AU CITRON	ENTREMET CAFÉ	ENTREMET PRALINÉ
MENU B							
SOIR	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE DUBARRY	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT	SOUPE MINESTRONE	SOUPE NORMANDE
	COMPOTE POMME MANGUE	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	NECTARINE	ENTREMET VANILLE	BANANE

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

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 27 juil. 2026	mar. 28 juil. 2026	mer. 29 juil. 2026	jeu. 30 juil. 2026	ven. 31 juil. 2026	sam. 1 août 2026	dim. 2 août 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	------------------	------------------

MENU A

CONCOMBRE	SALADE VERTE	SALADE DE CAROTTES RÂPÉES & RAISINS SECS	SALADE DE BETTERAVE	SALADE DE TOMATES & MOZZARELLA	SALADE VERTE	ASPERGES
EMINCÉ DE DINDE AUX OIGNONS	EMINCÉ DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	TAJINE DE VEAU OLIVES & CITRON	SAUCE BOLOGNAISE	CASSOLETTE DE LA MER AU CURRY	EMINCÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
COURGETTE BASILIC	PETITS POIS MIJOTÉS	SEMOULE	FARFALLES	RIZ BASMATI	CAROTTE VICHY	LENTILLES MIJOTÉES
FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC
ENTREMET CHOCOLAT	NECTARINE	ENTREMENT VANILLE	ABRICOTS	COMPOTE DE POMME PÊCHE	MELON	ENTREMET CITRON

MENU B

SOIR

POTAGE TOURANGELLE	SOUPE À L'OIGNON	CRÈME D'ASPERGES	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE CHOISY
FROMAGE FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	POMME	FAISSELLE	ENTREMET PRALINÉ	ENTREMET CAFÉ	ABRICOTS

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

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 3 août 2026	mar. 4 août 2026	mer. 5 août 2026	jeu. 6 août 2026	ven. 7 août 2026	sam. 8 août 2026	dim. 9 août 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	SALADE VERTE	ASPERGES	PASTÈQUE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE BLÉ	AVOCAT
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE	SAUTÉ DE DINDE AU JUS	RÔTI DE PORC	DAHL DE LENTILLES CORAIL A L'INDIENNE	PAVÉ DE COLIN SAUCE BASILIC	EMINCÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO
	DUO DE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE	RIZ BASMATI	RATATOUILLE	FARFALLES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	ABRICOTS	ENTREMET CAFÉ	PÊCHE	COMPOTE POMME FRAISE	CARRÉ CACAO	MELON	PALMIER
MENU B							
SOIR	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ SAINT GERMAIN
	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE	ENTREMET CHOCOLAT	NECTARINE	ENTREMET PRALINÉ	ENTREMET VANILLE	POMME