

MENUS PAUVRE EN SEL (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	CRÈME CHOCOLAT	ABRICOTS	COMPOTE DE POMME MANGUE	CRÈME CAFÉ	MILLEFEUILLE
MENU B							
SOIR	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE VERT	VELOUTÉ ST GERMAIN	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE NORMANDE
	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	CRÈME CARAMEL	PÊCHE	FAISSELLE	ABRICOT

MENUS PAUVRE EN SEL (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	ECLAIR AU CAFÉ	MOELLEUX AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	MELON	NECTARINE	TARTE AU CITRON
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE DE COURGETTE	SOUPE MINISTRONE	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ D'ASPERGES
	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	POMME	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÈME CARAMEL	RIZ AU LAIT	PÊCHE

MENUS PAUVRE EN SEL (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
	CRÈME VANILLE	COMPOTE POMME COING	ABRICOTS	PASTÈQUE	MOELLEUX AU CITRON	ÎLE FLOTTANTE	FAR BRETON
MENU B							
SOIR	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE DUBARRY	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT	SOUPE MINESTRONE	SOUPE NORMANDE
	PÊCHE EN SIROP	FAISSELLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	NECTARINE	SEMOULE AU LAIT	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL (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
	CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARAMEL	ABRICOTS	PÊCHE AU SIROP	MELON	TARTE FRAMBOISE
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 SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	POMME	FAISSELLE	CRÈME PRALINÉ	MOUSSE CAFÉ	ABRICOTS

MENUS PAUVRE EN SEL (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	MOUSSE CAFÉ	PÊCHE	COMPOTE POMME FRAISE	BROWNIE	MELON	BEIGNET AUX POMMES
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 SUCRÉ	FAISSELLE	CRÈME CHOCOLAT	NECTARINE	FLAN CARAMEL	CRÈME AUX ŒUFS	POMME