

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 CAMEL	CRÈME AUX ŒUFS	POMME

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 10 août 2026	mar. 11 août 2026	mer. 12 août 2026	jeu. 13 août 2026	ven. 14 août 2026	sam. 15 août 2026	dim. 16 août 2026
MENU A	MELON	SALADE DE BETTERAVES	CŒUR D'ARTICHAUT	CAROTTES RÂPÉES	SALADE POIS CHICHE	SALADE CŒUR DE PALMIER & MAIS	ASPERGES
	CARBONADE FLAMANDE DE BŒUF	CUISSE DE POULET RÔTI FROID	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & FINES HERBES	OMELETTE ROULÉE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES & AUX PRUNEAUX	ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME
	GNOCCHIS AUX PETITS LÉGUMES	SALADE DE CONCOMBRE, TOMATE, BASILIC & PARSLEY	PENNE RIGATE SEMI COMPLÈTE BIO	PETITS POIS AU JUS	COURGETTE PROVENÇALE	SEMOULE	POMMES DE TERRE VAPEUR
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	CHOU À LA CRÈME	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	NECTARINE	COMPTE POIRE	PASTÈQUE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX FRAISES
MENU B							
SOIR	SOUPE MINISTRONE	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ SALSIFIS	POTAGE BROCOLIS	POTAGE À LA TOMATE
	POIRE AU SIROP	FAISSELLE	CRÈME VANILLE	PÊCHE	MOUSSE AU CAFÉ	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	POMME

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 17 août 2026	mar. 18 août 2026	mer. 19 août 2026	jeu. 20 août 2026	ven. 21 août 2026	sam. 22 août 2026	dim. 23 août 2026
MENU A	SALADE VERTE	SALADE DE BETTERAVES	CONCOMBRE	SALADE DE TOMATE & MOZARELLA	SALADE DE RIZ	ASPERGES	AVOCAT
	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	SAUTÉ DE BŒUF MODE	COLOMBO DE PORC	RÔTI DE DINDE	ŒUFS BROUILLÉS	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE AUX OLIVES
	COQUILLETES	PURÉE DE COURGETTE	RIZ CRÉOLE	TABOULÉ À L'ORIENTALE	EPINARD HÂCHÉ À LA CRÈME	POMMES DE TERRE VAPEUR	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
	CRÈME CHOCOLAT	ABRICOTS	CRÈME VANILLE	COMPOTE POMME MANGUE	PÊCHE	RAISIN	FLAN PÂTISSIER
MENU B							
SOIR	POTAGE ESAÛ	POTAGE CULTIVATEUR	BOUILLON VERMICELLES	SOUPE NORMANDE	POTAGE VERT	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ ANDALOU
	BANANE	FAISSELLE & SUCRE	CRÈME CAFÉ	POMME	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SEMOULE AU LAIT	MOUSSE AU CITRON

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 24 août 2026	mar. 25 août 2026	mer. 26 août 2026	jeu. 27 août 2026	ven. 28 août 2026	sam. 29 août 2026	dim. 30 août 2026
MENU A	SALADE VERTE	CONCOMBRE	MELON	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	PAMPLEMOUSSE	RADIS
	ŒUFS DURS	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE LAURIER	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	ESCALOPE DE POULET AUX HERBES	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	NAVARIN D'AGNEAU	ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ AU JUS
	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	POÊLÉE CAMPAGNARDE	PETITS POIS MIJOTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	BOULGOUR	TAGLIATELLE	BROCOLIS SAUTÉS
	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS
	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	COCKTAIL DE FRUITS EN SIROP	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PASTÈQUE	MOUSSE CITRON	TARTE POIRE BOURDALOUE
MENU B							
SOIR	POTAGE BROCOLIS	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE LONCHAMPS	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON VERMICELLES
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN CHOCOLAT	PRUNES	BANANE	CRÈME CAFÉ	CRÈME AUX ŒUFS	FAISSELLE