

MENUS PAUVRE 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	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)
SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	CORDON BLEU	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 & PARSLEY	SALADE DE POIS CHICHES	GNOCCHIS & SAUCE TOMATE	RÖSTIS	SEMOULE
GOUDA	BRIE	TOME BLANCHE	SAINT PAULIN	TARTARE NATURE	BÛCHE DE CHÈVRE	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 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	PIZZA VÉGÉ	SALADE VERTE	ŒUF DUR	ROSETTES	SALADE DE HARICOT VERT	CRÔUSTILLANT CHEVRE ÉPINARD
	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	EMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	PIZZA VÉGÉ	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME & FINES HERBES	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU MARENGO
	POLENTA CRÈMEUSE	CAROTTE GLACÉE AU THYM	COURGETTE À L'AIL	SALADE DE TOMATES	ORECCHIETE AUX CHAMPIGNONS + RÂPÉ	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE CAMPAGNARDE
	EMMENTAL	CARRÉ LIGUEIL	COULOMMIERS	SAINT NECTAIRE AOP	VACHE PICON	BREBIS CRÈME	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 GRATINÉE	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 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	PÂTÉ EN CROÛTE	ASPERGE	MELON	SARDINE À L'HUILE & CITRON
	HACHIS PARMENTIER ÉCO-GOURMAND	OMELETTE ROULÉE	PAËLLA GARNIE DU PÊCHEUR	CUISSE DE POULET RÔTI FROID	POISSON AIOLI	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
	(BŒUF & LENTILLES)	HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ PAËLLA	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	LÉGUMES AIOLI	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE
	MIMOLETTE	POINTE DE BRIE	MONTCADI	GOUDA	TOME BLANCHE	BLEU	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	SOUPE DE POISSON	POTAGE VERT	SOUPE MINISTRONE	SOUPE NORMANDE
	COMPOTE POMME MANGUE	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS	NECTARINE	ENTREMET VANILLE	BANANE

MENUS PAUVRE 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	SURIMIS EN BÂTONNET	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE BETTERAVE	SALADE DE TOMATES & MOZZARELLA	SALADE VERTE	ASPERGES
	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	EMINCÉ DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	TAJINE DE VEAU OLIVES & CITRON	CAPELLETI 4 FROMAGES + RÂPÉ	CASSOLETTE DE LA MER AU CURRY	BOUDIN NOIRS AUX POMMES	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
	COURGETTE BASILIC	PETITS POIS MIJOTÉS	SEMOULE	& SAUCE TOMATE	RIZ BASMATI	CAROTTE VICHY	LENTILLES MIJOTÉES
	TOME DE L'UBAYE	CARLINE DE L'UBAYE	GOUDA	EMMENTAL	TOME GRISE	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC
	ENTREMET CHOCOLAT	NECTARINE	ENTREMENT VANILLE	ABRICOTS	COMPOTE DE POMME PÊCHE	MELON	ENTREMET CITRON
MENU B							
SOIR	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	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 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	PÂTÉ DE CAMPAGNE	PASTÈQUE	FEUILLETÉ HOT DOG	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	AVOCAT
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE	SAUTÉ DE DINDE À LA DIABLE	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
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ROSTIS	SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE	RIZ BASMATI	RATATOUILLE	FARFALLES + RÂPÉ	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	EMMENTAL	SAINT PAULIN	RONDELÉ NATURE	EDAM	CANTAL AOP	BLEU	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