

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 31 août 2026	mar. 1 sept. 2026	mer. 2 sept. 2026	jeu. 3 sept. 2026	ven. 4 sept. 2026	sam. 5 sept. 2026	dim. 6 sept. 2026
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	BLANQUETTE DE VEAU	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE HARICOT VERT	PURÉE DE NAVET	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE BROCOLIS
	BREBISCRÈME	TARTARE AIL & FINES HERBES	CANTADOU	ST MORÊT	VACHE PICON	CARRÉ PRÉSIDENT	FAISSELLE
	COMPOTE POMME COING	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	COMPOTE POMME PRUNEAUX	YAOURT AU SUCRE DE CANNES	CARRÉ ABRICOT	MOUSSE CAFÉ	MOUSSE CITRON
MENU B							
SOIR	POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE MINISTRONE	VELOUTÉ ANDALOU
	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE POMME BANANE	FAISSELLE	FLAN CAMEL	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE POIRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 7 sept. 2026	mar. 8 sept. 2026	mer. 9 sept. 2026	jeu. 10 sept. 2026	ven. 11 sept. 2026	sam. 12 sept. 2026	dim. 13 sept. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

SALADE DE BETTERAVES	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	CÉLERI REMOULADE	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	POULET AU CITRON
PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE HARICOT VERT	PURÉE DE CHAMPIGNONS	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE BROCOLIS
TARTARE AU NOIX	CARRÉ PRÉSIDENT	FROMAGE BLANC	ST MORÊT	CROC'LAIT	BREBISCRÈME	FROMAGE FRAIS
COMPOTE POMME PRUNEAUX	CARRÉ FRAMBOISE	CARRÉ CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FLAN VANILLE NAPPE DE CAMEL	COMPOTE POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU B

SOIR

SOUPE AU PISTOU	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE DUBARRY	POTAGE TOURANGELLE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	LIÉGEOIS VANILLE	MOUSSE CITRON	COMPOTE POMME BANANE	FAISSELLE	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE POMME BANANE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 14 sept. 2026	mar. 15 sept. 2026	mer. 16 sept. 2026	jeu. 17 sept. 2026	ven. 18 sept. 2026	sam. 19 sept. 2026	dim. 20 sept. 2026
MENU A	CONCOMBRE BULGARE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	SAUMON BASQUAISE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	BLANQUETTE DE VEAU	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE POTIRON	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE HARICOT VERT	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE COURGETTE
	ST MORÊT	RONDELÉ AU NOIX	CHAVROUX	CHANTENEIGE	MINI CABRETTE	TARTARE NATURE	FAISSELLE
	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	COMPOTE POIRE	CRÈME AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	CARRÉ FRAMBOISE	ÎLE FLOTTANTE	CARRÉ CHOCOLAT
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE MINISTRONE	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ DE SALSIFIS
	FAISSELLE	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME BANANE	FLAN CAMEL	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE POMME PÊCHE	COMPOTE MANGUE

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 21 sept. 2026	mar. 22 sept. 2026	mer. 23 sept. 2026	jeu. 24 sept. 2026	ven. 25 sept. 2026	sam. 26 sept. 2026	dim. 27 sept. 2026
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

MENU A

CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	CÉLERI REMOULADE	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	POULET AU CITRON
PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE BUTTERNUT	PURÉE DE PANAIS	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE COURGETTE
TARTARE AU NOIX	CHANTENEIGE	SAMOS	ST MORÊT	CROC'LAIT	BREBISCRÈME	FROMAGE FRAIS
COMPOTE POMME BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE BLANC & CONFITURE	CARRÉ FRAMBOISE	PURÉE POMME	COMPOTE POMME PRUNEAUX	CARRÉ ABRICOT

MENU B

SOIR

SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE AU PISTOU	POTAGE À LA TOMATE	SOUPE DE POISSON	POTAGE DUBARRY	POTAGE VERT
MOUSSE CITRON	CARRÉ FRAMBOISE	CRÈME AUX ŒUFS	COMPOTE POMME BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FAISSELLE	COMPOTE ANANAS

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 28 sept. 2026	mar. 29 sept. 2026	mer. 30 sept. 2026	jeu. 1 oct. 2026	ven. 2 oct. 2026	sam. 3 oct. 2026	dim. 4 oct. 2026
MENU A	SALADE DE BETTERAVES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE CHARCUTIERE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	SAUMON BASQUAISE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	BLANQUETTE DE VEAU	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE HARICOT VERT	PURÉE D'ÉPINARD	PURÉE DE CAROTTE	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE COURGETTE	PURÉE DE CHOU-FLEUR
	SAMOS	RONDELÉ AU NOIX	CHAVROUX	CHANTENEIGE	MINI CABRETTE	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	COMPOTE POIRE	COMPOTE POMME COING	CRÈME VANILLE	YAOURT AU SUCRE DE CANNES	CARRÉ CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE	CARRÉ ABRICOT
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ DE CAROTTE AU PANAI	SOUPE DE COURGE	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	POTAGE PAYSAN	SOUPE À L'OIGNON
	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME BANANE	FLAN CARAMEL	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME PRUNEAUX