

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 5 oct. 2026	mar. 6 oct. 2026	mer. 7 oct. 2026	jeu. 8 oct. 2026	ven. 9 oct. 2026	sam. 10 oct. 2026	dim. 11 oct. 2026
MENU A	ŒUF DUR	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	SALADE VERTE	DUO CHOU ROUGE & BLANC	AVOCAT	MACÉDOINE
	QUENELLES NATURES SAUCE NANTUA	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS & ESTRAGON	RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE	ESCALOPE DE POULET AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE	MOULES PERSILÉES	VEAU MARENGO
	CAROTTES VICHY	POLENTA	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	CHOU-FLEUR BRAISÉ	PENNE RIGATE	POMMES DE TERRE GRENAILLE	RIZ DE CAMARGUES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	RAISINS NOIRS	PRUNES	FLAN AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE NAPPE DE CAMEL	FROMAGE BLANC	KIWI	PARIS BREST
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE LONGCHAMPS	BOUILLON VERMICELLES	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERT
	FAISSELLE & SUCRE	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	RAISINS BLANCS	CRÈME AUX ŒUFS	MOUSSE CITRON	POIRE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 12 oct. 2026	mar. 13 oct. 2026	mer. 14 oct. 2026	jeu. 15 oct. 2026	ven. 16 oct. 2026	sam. 17 oct. 2026	dim. 18 oct. 2026
MENU A	CÉLERI	SALADE DE MAÏS & BETTERAVE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATE & MOZZARELLA	CŒUR DE PALMIER	RADIS
	EMINCÉ DE BŒUF SAUCE POIVRADE	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE POULET COLOMBO	COUSCOUS PILON DE POULET	PAVÉ DE COLIN À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATES & OLIVES	TRIPES À LA MODE DE CAEN
	ECRASÉ DE POMME DE TERRE À LA MUSCADE	RIZ PILAF	HARICOT VERT À L'AIL	LÉGUMES BIO COUSCOUS	BROCOLIS BÉCHAMEL	POÊLÉE DE LÉGUMES PERSILLÉS	POMMES DE TERRE VAPEUR
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC
	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNES	POIRE	PRUNES	CRÈME CHOCOLAT	PURÉE DE POMME À LA CANNELLE	BANANE	BABA AU RHUM
MENU B							
SOIR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES
	CRÈME CARAMEL	YAOURT	LIÉGEOIS CAFÉ	KIWI	FAISSELLE	ÎLE FLOTTANTE	PRUNES

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 19 oct. 2026	mar. 20 oct. 2026	mer. 21 oct. 2026	jeu. 22 oct. 2026	ven. 23 oct. 2026	sam. 24 oct. 2026	dim. 25 oct. 2026
MENU A	ŒUFS DURS	CHAMPIGNONS	CŒUR DE PALMIER & MAÏS	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE ICEBERG	PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE
	CURRY DE LÉGUMES & POIS CHICHES	GARDIANE DE BŒUF	ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ SAUCE TOMATE	PAVÉ DE COLIN SAUCE MANDARINE	STEAK HÂCHÉ SAUCE PIZZAIOLO	EMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE
	BLÉ AUX ÉPICES DOUCES	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	COQUILLETES SEMI COMPLETES BIO	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	SEMOULE	TAGLIATELLES	GRATIN DAUPHINOIS
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	POIRE	BANANE	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	RAISINS BLANCS	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE	TARTE CITRON
MENU B							
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN
	LIÉGEOIS VANILLE	PÊCHE AU SIROP	BANANE	MOUSSE CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRÉ	POIRE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 26 oct. 2026	mar. 27 oct. 2026	mer. 28 oct. 2026	jeu. 29 oct. 2026	ven. 30 oct. 2026	sam. 31 oct. 2026	dim. 1 nov. 2026
MENU A	POIREAU	ASPERGES	ENDIVES AUX NOIX	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES MIMOSA	SALADE DE MÂCHE	CHAMPIGNONS
	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES MAISON	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	OMELETTE ROULÉE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON OSSO BUCCO
	CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE	TORTIS AU BEURRE	POÊLÉE MÉRIDIONALE	GRATIN DE COURGE BUTTERNUT	POÊLÉE JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES
	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	KIWI	BROWNIE	SALADE DE FRUITS AU SIROP	YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ	YAOURT NATURE	RAISINS NOIRS	TROPEZIENNE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	CRÈME DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	POTAGE CRÉCY	BOUILLON VERMICELLES	SOUPE NORMANDE
	MOUSSE CAFÉ	FAISSELLE	CRÈME VANILLE	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	POMME	ABRICOT AU SIROP	BANANE