

MENUS PAUVRE EN SEL (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

CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE TOMATES	POIREAUX	CONCOMBRE	SALADE DE RIZ COMPOSÉ	PAMPLEMOUSSE	AVOCAT
SAUTÉ DE JOUE DE BŒUF SAUCE PIZZAILO	BŒUF MARENGO	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME AGRUMES	ŒUFS BROUILLÉS	PAVÉ DE COLIN SAUCE FINES HERBES	POULET RÔTI	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
RIZ PILAF	POLENTA AU BASILIC	CAROTTES BRAISÉES	COQUILLETES	RATATOUILLE	SALADE DE MAÏS	BROCOLIS SAUTÉES
YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
POMME DES ALPES	COMPOTE POMME BANANE	RAISINS BLANCS	COMPOTE POMME FRAISE	COUPELLE DE FRUITS AU SIROP	MOUSSE CAFÉ	TARTE AU CITRON

MENU B

SOIR

POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE MINESTRONE	VELOUTÉ ANDALOU
RIZ AU LAIT	POIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME PRALINÉ	FAISSELLE	BANANE	LIÉGEOIS VANILLE

MENUS PAUVRE EN SEL (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	POIREAU	SALADE MAÏS & CŒUR DE PALMIER	CAROTTES RÂPÉES	TOMATES BASILIC	SALADE VERTE	MACÉDOINE	AVOCAT
	OMELETTE ROULÉE	COLOMBO DE POULET	RÔTI DE BŒUF	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	BLANQUETTE DE VEAU	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	COURGETTES BRAISÉES	SALADE DE HARICOTS VERTS	FARFALLINES	LÉGUMES FAÇON AÏOLI	TAGLIATELLES	BROCOLIS EN PERSILLADE
	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS
	PRUNES	RAISINS NOIRS	BROWNIE DU CHEF	COMPOTE POMME FRAMBOISE	FLAN VANILLE NAPPE DE CARMEL	POIRE	BEIGNET CHOCO NOISETTE
MENU B							
SOIR	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE DUBARRY	POTAGE TOURANGELLE
	FAISSELLE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	MOUSSE CAFÉ	RAISINS BLANCS	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	FLAN CARMEL	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL (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 TZATSIKI	SALADE DE POMMES DE TERRE	RADIS LONG	BETTERAVES EN SALADE	ASPERGES	MACÉDOINE	CŒUR D'ARTICHAUT
	SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON KÉBAB	SAUTÉ DE VEAU SAUCE ORIENTALE	MOUSSAKA	ŒUFS BROUILLÉS	PAVÉ DE COLIN SAUCE TOMATE & BASILIC	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
	BLÉ AUX ÉPICE DOUCES	COURGETTES AU BASILIC	GOURMANDE & DURABLE	LÉGUMES PERSILLÉS	TORTIS SEMI COMPLETE BIO	FARFALLES	RATATATOUILLE
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	SEMOULE AU LAIT	POIRE	CRÈME AU CHOCOLAT	POMME	PRUNES	ÎLE FLOTTANTE	TARTE BOURDALOUE
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE MINISTRONE	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ DE SALSIFIS
	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	MOUSSE AU CITRON	RAISINS NOIRS	LIÉGEOIS VANILLE	FAISSELLE	BANANE	POIRE AU SIROP

MENUS PAUVRE EN SEL (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	TOMATES BASILIC	ŒUFS DUR	CONCOMBRE	SALADE VERTE	PASTÈQUE	ASPERGES	POIREAUX
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	GNOCCHIS À LA PROVENÇALE	RÔTI DE DINDE	COQUILLETES	FILET DE LIEU SAUCE VERVEINE CITRONNÉE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO
	PURÉE DOUCEUR DU SOLEIL	& COURGETTES	TABOULÉ À LA MENTHE	SAUCE BOLOGNAISE	RIZ DE CAMARGUE	POMME DE TERRE VAPEUR	POÊLÉE DE LÉGUMES MÉRIDIONALE
	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FAISSELLE	FROMAGE BLANC
	RAISINS BLANCS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME PRUNEAUX	CARRÉ FRAMBOISE	PURÉE POMME	PRUNES	TROPÉZIENNE
MENU B							
SOIR	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE AU PISTOU	POTAGE À LA TOMATE	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DUBARRY	POTAGE VERT
	MOUSSE CAFÉ	ORANGE	CRÈME CARAMEL	POIRE	RIZ AU LAIT	YAOURT AROMATISÉ	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL (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	ŒUFS	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRE	AVOCAT	MACÉDOINE
	SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PAVÉ DE COLIN SAUCE COCO CURRY	BROUILLADE NATURE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	COLOMBO DE DINDE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE & OLIVES
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	PENNE	RIZ BASMATI	PETITS POIS MIJOTÉS	TAGLIATELLES	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	POIRE	PRUNES	CRÈME VANILLE	COMPOTE POMME FRAISE	GÂTEAU POIRE CHOCOLAT DU CHEF	ORANGE	BEIGNET AUX POMMES
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
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	CRÈME CAFÉ	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	FLAN CARAMEL	RAISINS NOIRS