

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	SALAMIS & CORNICHONS
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 + RÂPÉ	POMMES DE TERRE GRENAILLE	RIZ DE CAMARGUES
BRIE	EMMENTAL	COULOMMIER	CARLINE DE L'UBBAYE	ST PAULIN	FOURME D'AMBERT	FAISSELLE
RAISINS NOIRS	PRUNES	ENTREMET CHOCOLAT	ENTREMET VANILLE	COMPOTE POMME FRAISE	KIWI	ENTREMET PRALINÉ

MENU B

SOIR

VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ ST GERMAIN	POTAGE LONGCHAMPS	SOUPE DE POISSON	SOUPE AU PISTOU	POTAGE VERT
FAISSELLE	ENTREMET CAFÉ	FROMAGE BLANC	RAISINS BLANCS	ENTREMET VANILLE	ENTREMET CITRON	POIRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 RÉMOULADE	SALADE DE MAÏS & BETTERAVE	TARTE AU FROMAGE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATE & MOZZARELLA	MOUSSE DE CANARD	RADIS
	EMINCÉ DE BŒUF SAUCE POIVRADE	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE POULET COLOMBO	COUSCOUS BOULETTES MERGUEZ	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 & SEMOULE	BROCOLIS BÉCHAMEL	POÊLÉE DE LÉGUMES PERSILLÉS	POMMES DE TERRE VAPEUR
	EMMENTAL	CANTAL AOP	TARTARE NATURE	PORT SALUT	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGÉ	FROMAGE FRAIS	FROMAGE BLANC
	COMPOTE POMME MANGUE	POIRE	PRUNES	ENTREMET CHOCOLAT	PURÉE DE POMME À LA CANNELLE	BANANE	PALMIER
MENU B							
SOIR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE DUBARRY	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES
	ENTREMET PRALINÉ	YAOURT NATURE	ENTREMET CAFÉ	KIWI	FAISSELLE	ENTREMET VANILLE	PRUNES

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	TARTE SALÉE AUX LARDONS	SALADE VERTE	FEUILLETÉ HOT DOG	RADIS	PAMPLEMOUSSE	MAQUEREAU AU VIN BLANC
	CURRY DE LÉGUMES & POIS CHICHES	GARDIANE DE BŒUF	ESCALOPE DE VEAU HÂCHÉ SAUCE TOMATE	PAVÉ DE COLIN SAUCE MANDARINE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PIZZAILO	EMINCÉ DE PORC SAUCE CARAMEL	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE FORESTIÈRE
	BLÉ AUX ÉPICES DOUCES	POÊLÉE DE LÉGUMES DU SOLEIL	COQUILLETES SEMI COMPLETE BIO & PARMESAN	EPINARDS HÂCHÉS À LA CRÈME	SEMOULE	TAGLIATELLES & RÂPÉ	GRATIN DAUPHINOIS
	GOUDA	SAINT PAULIN	TOME DE BREBIS	PONT L'EVÊQUE AOP	FROMAGE BLANC	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	FAISSELLE
	POIRE	BANANE	MADELEINE	RAISINS BLANCS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE	ENTREMET CITRON
MENU B							
SOIR	POTAGE CHOISY	POTAGE VERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE AU PISTOU	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN
	ENTREMET VANILLE	COMPOTE PÊCHE	BANANE	ENTREMET CAFÉ	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	POIRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	RILLETES DE SARDINES	ASPERGES	ENDIVES AUX NOIX	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES MIMOSA	SALADE DE MÂCHE	SAUCISSON & CORNICHONS
	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES MAISON	CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE ROULÉE	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON OSSO BUCCO
	CHOU-FLEUR SAUTÉ	SALADE VERTE	TORTIS AU BEURRE + RÂPÉ	POÊLÉE MÉRIDIONALE	GRATIN DE COURGE BUTTERNUT	POÊLÉE JULIENNE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES
	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	TARTARE NATURE	EMMENTAL	GOUDA	BÛCHETTE DE CHEVRE	FAISSELLE
	KIWI	PALMIERS	PRUNES	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE DE FRAISE	RAISINS NOIRS	ENTREMET PRALINÉ
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	CRÈME DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE À LA TOMATE	POTAGE CRÉCY	SOUPE DE POISSON	SOUPE NORMANDE
	ENTREMET CAFÉ	FAISSELLE	ENTREMET VANILLE	FROMAGE FRAIS	POMME	COMPOTE ABRICOT	BANANE