

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	CREVETTES
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PIZZAILO	BŒUF MARENGO	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME AGRUMES	CAPPELLETTI RICOTTA ÉPINARD + RÂPÉ	PAVÉ DE COLIN SAUCE FINES HERBES	POULET RÔTI FROID & MAYONNAISE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN
RIZ PILAF	POLENTA AU BASILIC	CAROTTES BRAISÉES	SAUCE TOMATE	RATATOUILLE	SALADE DE MAÏS	BROCOLIS SAUTÉES
EDAM	TOME DE BREBIS	SAINT NECTAIRE AOP	GOUDA	VACHE PICON	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE
POMME DES ALPES	COMPOTE POMME BANANE	RAISINS BLANCS	COMPOTE POMME FRAISE	MADELEINE	ENTREMET CAFÉ	ENTREMET CITRON

MENU B

SOIR

POTAGE PAYSAN	POTAGE VERT	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE MINESTRONE	VELOUTÉ ANDALOU
PALMIER	POIRE	FROMAGE BLANC	ENTREMET PRALINÉ	FAISSELLE	BANANE	ENTREMET VANILLE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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

MAQUEREAU AU VIN BLANC	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES	TOMATES BASILIC	SALADE VERTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS	AVOCAT
OMELETTE ROULÉE	COLOMBO DE POULET	RÔTI DE BŒUF & MOUTARDE / KETCHUP	SAUCISSE DE LOZÈRE	POISSON SAUCE AÏOLI	BLANQUETTE DE VEAU	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
POMMES DE TERRE PERSILLÉES	COURGETTES BRAISÉES	SALADE DE HARICOTS VERTS	FARFALLINES + RÂPE	LÉGUMES AÏOLI	TAGLIATELLES & RÂPE	BROCOLIS EN PERSILLADE
EMMENTAL	CARRÉ PRÉSIDENT	FROMAGE BLANC	BÛCHETTE DE CHÈVRE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS
PRUNES	RAISINS NOIRS	CARRÉ CACAO	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ENTREMET VANILLE	POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU B

SOIR

SOUPE AU PISTOU	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAIS	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE DUBARRY	POTAGE TOURANGELLE
FAISSELLE	ENTREMET CHOCOLAT	ENTREMET CAFÉ	RAISINS BLANCS	FROMAGE FRAIS	ENTREMET PRALINÉ	BANANE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	FILET DE HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE	RADIS LONG	BETTERAVES EN SALADE	ASPERGES	MACÉDOINE	ROSETTES & CORNICHONS
	SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON KEBAB	SAUTÉ DE VEAU SAUCE ORIENTALE	MOUSSAKA	CHIPOLATAS	PAVÉ DE COLIN SAUCE TOMATE & BASILIC	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
	BLÉ AUX ÉPICES DOUCES	COURGETTES AU BASILIC	GOURMANDE & DURABLE	LÉGUMES PERSILLÉS	TORTIS SEMI COMPLÈTE BIO + RÂPÉ	FARFALLES + RÂPÉ	RATATATOUILLE
	CARRÉ LIGUEIL	TOME DE L'UBAYE	MIMOLETTE	GOUDA	CANTAL AOP	BRIE	FAISSELLE
	ENTREMET VANILLE	POIRE	ENTREMET CHOCOLAT	POMME	PRUNES	ENTREMET PRALINÉ	CARRÉ CACAO
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE MINISTRONE	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ DE SALSIFIS
	FROMAGE FRAIS	ENTREMET CITRON	RAISINS NOIRS	ENTREMET VANILLE	FAISSELLE	BANANE	POIRE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	PATÉ DE MOUSSE DE FOIE (COUPELLE)
SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	GNOCCHIS À LA PROVENÇALE	RÔTI DE DINDE & MAYONNAISE	COQUILLETTES + RÂPE	FILET DE LIEU SAUCE VERVEINE CITRONNÉE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO
PURÉE DOUCEUR DU SOLEIL	& COURGETTES + RÂPE	TABOULÉ À LA MENTHE	SAUCE BOLOGNAISE	RIZ DE CAMARGUE	POMME DE TERRE VAPEUR	POÊLÉE DE LÉGUMES MÉRIDIONALE
EMMENTAL	LOU PASTROUN DE L'UBAYE	GOUDA	PORT SALUT	CARRÉ LIGUEIL	BÛCHETTE DE CHÈVRE	FROMAGE BLANC
RAISINS BLANCS	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE POMME PRUNEAUX	COMPOTE POMME FRAISE	PURÉE POMME	PRUNES	PALMIER

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
ENTREMET CAFÉ	ORANGE	ENTREMET PRALINÉ	POIRE	ENTREMET VANILLE	YAOURT NATURE	BANANE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRE	AVOCAT	PISSALADIÈRE
	SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	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 + RÂPÉ	RIZ BASMATI	PETITS POIS MIJOTÉS	TAGLIATELLES & RÂPÉ	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	SAMOS	COULOMMIER	BLEU	EMMENTAL	MIMOLETTE	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	POIRE	PRUNES	ENTREMET VANILLE	COMPOTE POMME FRAISE	CARRÉ CACAO	ORANGE	MADELEINE
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	ENTREMET CHOCOLAT	BANANE	ENTREMET CAFÉ	YAOURT NATURE	ENTREMET PRALINÉ	RAISINS NOIRS