

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 2 nov. 2026	mar. 3 nov. 2026	mer. 4 nov. 2026	jeu. 5 nov. 2026	ven. 6 nov. 2026	sam. 7 nov. 2026	dim. 8 nov. 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

MENU A

POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POIS CHICHES	PAMPLEMOUSSE
ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIERE	DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE LIEU SAUCE CURRY	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PAVÉ DE COLIN SAUCE BEURRE CITRON	CALAMARS À LA SETTOISE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCE
PETITS POIS MIJOTÉS	POLENTA	POÊLÉE AUTOMNALE, CHAMPIGNONS, CAROTTES	COQUILLETES	POÊLÉE DE PANAIS	RIZ BASMATI	SEMOULE
FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS
KIWI	COMPOTE POIRE	GÂTEAU CHOCOLAT & HARICOTS ROUGES	CLÉMENTINE	POMME	ÎLE FLOTTANTE	BEIGNET CHOCOLAT - NOISETTES

MENU B

SOIR

POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE MINISTRONE
FAISSELLE & MIEL	POIRE	CRÈME PRALINÉ	FAISSELLE & MIEL	FROMAGE FRAIS AROMATISÉ	CRÈME CARAMEL	BANANE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 9 nov. 2026	mar. 10 nov. 2026	mer. 11 nov. 2026	jeu. 12 nov. 2026	ven. 13 nov. 2026	sam. 14 nov. 2026	dim. 15 nov. 2026
MENU A	CÉLERI VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU-ROUGE & MAÏS	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE VERTE	AVOCAT VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE OLIVES	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	PAVÉ DE SAUMON SAUCE CRÈME & FINES HERBES
	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NAVETS CONFITS À LA TOMATE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU PAPRIKA	COQUILLETES SEMI-COMPLÈTES BIO + RÂPÉ	POMME DE TERRE VAPEUR	FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	COMPOTE POMME ABRICOT	KIWI	POIRE AU SIROP	BANANE	CLÉMENTINE	CRÈME AUX ŒUFS	TARTE AUX POMMES
MENU B							
SOIR	POTAGE PAYSAN	BOUILLON VERMICELLES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ ANDALOU	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CHOISY
	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE POMME PRUNEAUX	FROMAGE BLANC & CONFITURE D'ABRICOT	MOUSSE AU CAFÉ	YAOURT AUX FRUITS	RIZ AU LAIT	POMME

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 16 nov. 2026	mar. 17 nov. 2026	mer. 18 nov. 2026	jeu. 19 nov. 2026	ven. 20 nov. 2026	sam. 21 nov. 2026	dim. 22 nov. 2026
MENU A	BETTERAVE VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	CŒUR DE PALMIER	RADIS LONG & BEURRE	SALADE ICEBERG	ASPERGES VINAIGRETTE	MACÉDOINE VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PAYSANNE	CHILI DURABLE & GOURMAND	FILET DE LIEU SAUCE PAPRIKA CITRON & THYM	ESCALOPE DE POULET AUX OIGNONS	PAVÉ DE COLIN À LA BORDELAISE	SAUTÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE OLIVES
	CAROTTES BRAISÉES	RIZ CRÉOLE	BUTTERNUT RÔTI	LÉGUMES COUSCOUS & POIS CHICHE	EPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC
	BANANE	FLAN CHOCOLAT	POIRE	CLÉMENTINE	PURÉE DE POMME & CANNELLE	POMME	ECLAIR AU CHOCOLAT
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE VERT	POTAGE ESAÛ	POTAGE À LA TOMATE
	LIÉGEOIS VANILLE	FAISSELLE & MIEL	ÎLE FLOTTANTE	KIWI	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	CLÉMENTINE

MENUS PAUVRE EN SEL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

lun. 23 nov. 2026	mar. 24 nov. 2026	mer. 25 nov. 2026	jeu. 26 nov. 2026	ven. 27 nov. 2026	sam. 28 nov. 2026	dim. 29 nov. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

MENU A

TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	SALADE ICEBERG	ASPERGES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	CREVETTES VINAIGRETTE	ENDIVES AU NOIX
OMELETTE ROULÉE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	ESCALOPE DE POULET AUX JUS	JAMBON DE DINDE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON	EMINCÉ DE VEAU SAUCE CHASSEUR	ESCALOPE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE
HARICOTS PLATS À L'AIL	BOULGOUR	RIZ BASMATI	PENNE RIGATE	PETITS POIS MIJOTÉS	GRATIN DAUPHINOIS	DUO DE CAROTTES & PANAIS
FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
POIRE	COMPOTE PÊCHE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CLÉMENTINE	CARROT CAKE	KIWI	TARTE BOURDALOUE

MENU B

SOIR

POTAGE CHOISY	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE VERT
MOUSSE AU CITRON	POMME	SEMOULE AU LAIT	FAISSELLE & CONFITURE	COMPOTE ANANAS	ABRICOT AU SIROP	BANANE