

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	CŒUR D'ARTICHAUT	FEUILLETÉ AU CHEVRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHONS	PAMPLEMOUSSE
	ESCALOPE DE PORC SAUCE FORESTIERE	DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES	FILET DE LIEU SAUCE CURRY	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO+ RÂPÉ, SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	CALAMARS À LA SETTOISE	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCE
	PETITS POIS MIJOTÉS	POLENTA	POÊLÉE AUTOMNALE CHAMPIGNONS, CAROTTES		POÊLÉE DE PANAIS	RIZ BASMATI	SEMOULE
	LOU FOUNDRÉ DE L'UBAYE	EMMENTAL	COULOMMIER	CANTAL AOP	EDAM	TOME BLANCHE	FROMAGE FRAIS
	KIWI	COMPOTE POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CLÉMENTINE	POMME	ENTREMET VANILLE	CARRÉ CACAO
MENU B							
SOIR	POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE SALSIFIS	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	POTAGE TOURANGELLE	SOUPE AU PISTOU	SOUPE MINISTRONE
	ENTREMET CITRON	POIRE	ENTREMET PRALINÉ	FAISSELLE	FROMAGE FRAIS	MADELEINE	BANANE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 RÉMOULADE	SALADE DE CHOU-ROUGE	PÂTÉ EN CROÛTE & CORNICHONS	ASPERGES VINAIGRETTE	JAMBON BLANC & BEURRE	SALADE VERTE	AVOCAT MAYONNAISE
	SAUTÉ DE BŒUF À L'ANCIENNE	EMINCÉ DE POULET SAUCE TOMATE OLIVES	RÔTI DE BŒUF AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	PAUPIETTE 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
	CAMEMBERT	GOUDA	BÛCHE DE CHÈVRE	TOME DE L'UBAYE	CARRÉ PRÉSIDENT	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE
	COMPOTE POMME ABRICOT	ENTREMET VANILLE	POIRE	BANANE	CLÉMENTINE	ENTREMET CITRON	MADELEINE
MENU B							
SOIR	POTAGE PAYSAN	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ ANDALOU	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE AU PISTOU	POTAGE CHOISY
	ENTREMET PRALINÉ	COMPOTE POMME PRUNEAUX	FROMAGE BLANC	ENTREMET CAFÉ	YAOURT BRASSÉ NATURE	ENTREMET VANILLE	COMPOTE POMME PÊCHE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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 À LA FOURME D'AMBERT	PIZZA AU FROMAGE	RADIS LONG & BEURRE	RADIS	ASPERGES VINAIGRETTE	SARDINE À L'HUILE
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PAYSANNE	CHILI DURABLE & GOURMAND	FILET DE LIEU SAUCE PAPRIKA CITRON & THYM	VIANDE COUSCOUS	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 & SEMOULE	EPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL
	EMMENTAL	FROMAGE FRAIS	SAINT NECTAIRE AOP	EDAM	MIMOLETTE	BLEU	FROMAGE BLANC
	BANANE	ENTREMET CHOCOLAT	POIRE	ENTREMET AU CITRON	PURÉE DE POMME & CANNELLE	POMME	CARRÉ CHOCOLAT NOIR
MENU B							
SOIR	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE VERT	POTAGE ESAÛ	POTAGE À LA TOMATE
	ENTREMET VANILLE	FAISSELLE	ENTREMET PRALINÉ	KIWI	FROMAGE BLANC	ENTREMET CAFÉ	CLÉMENTINE

MENUS PAUVRE EN SUCRE (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	SALADE COLESLAW	CREVETTES SAUCE COCKTAIL	ENDIVES AU NOIX
OMELETTE ROULÉE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE	PAËLLA	SAUCE FAÇON CARBONARA	FILET DE LIEU SAUCE AGRUMES	EMINCÉ DE VEAU SAUCE CHASSEUR	BOUDINS BLANC AUX POMMES
HARICOTS PLATS À L'AIL	BOULGOUR	RIZ PAËLLA	PENNE RIGATE + RÂPE	PETITS POIS MIJOTÉS	GRATIN DAUPHINOIS	DUO DE CAROTTES & PANAIS
BRIE	GOUDA	LOU PASTROUN	VACHE PICON	EDAM	FROMAGE BLANC	FAISSELLE
POIRE	COMPOTE PÊCHE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CLÉMENTINE	PALMIER	KIWI	ENTREMET VANILLE

MENU B

SOIR

POTAGE CHOISY	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON	VELOTÉ DE LÉGUMES ANCIENS	VELOUTÉ DE POTIRON	SOUPE MINISTRONE	POTAGE VERT
ENTREMET CAFÉ	POMME	ENTREMET PRALINÉ	FAISSELLE	COMPOTE ANANAS	ENTREMET CITRON	BANANE