



Semaine n°20 : du 11 au 17 Mai 2026

NOM :

| | MENU A | MENU B | MENU PAUVRE EN SEL | MENU PAUVRE EN SUCRE |
|----------------|---|---|--|--|
| 11 LUNDI | Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique Saucisse de Toulouse* Purée de p. de terre Pavé demi-sel Mousse au chocolat | Potage de légumes Salade Marco Polo Moussaka au bœuf (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane © | Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique Gratin de poisson et fruits de mer aux petits légumes (plat complet) *** Yaourt nature Mousse au chocolat | Potage de légumes Chou rouge rémoulade balsamique Saucisse de Toulouse* Purée de p. de terre Pavé demi-sel Poire |
| 12 MARDI | Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Sauté de poulet au curry Carottes braisées Brie Flan vanille | Potage de légumes Salade arlequin Tomate farçie Riz créole Petit moulé nature Orange | Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Sauté de poulet au curry Carottes braisées Petit moulé nature Flan vanille | Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Sauté de poulet au curry Carottes braisées Brie Purée pomme griotte |
| 13 MERCREDI | Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis bolognaise (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme coing © | Potage de légumes Saucisson à l'ail* Colin pané Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Gâteau basque | Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis bolognaise (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme coing © | Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis bolognaise (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme coing © |
| 14 JEUDI | Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Jambon braisé* sauce barbecue Mitonnée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Fondant pomme griotte | Potage de légumes Macédoine de légumes Rognons de bœuf à l'ancienne P. de terre rissolées Coulommiers Pomme du Verger | Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Escalope de porc* au jus Mitonnée de légumes Fromage blanc nature Fondant pomme griotte | Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Jambon braisé* sauce barbecue Mitonnée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Fondant pomme griotte sans sucre |
| 15 VENDREDI | Potage de légumes Carotte râpée à la coriandre Filet de lieu sauce crustacés Riz au curcuma Fondu président Flan nappé caramel | Potage de légumes Salade de pâtes papillon ciboulette Escalope viennoise Petits pois cuisinés Bleu d'Auvergne Poire | Potage de légumes Carotte râpée à la coriandre Filet de lieu sauce crème Riz au curcuma Yaourt nature Flan nappé caramel | Potage de légumes Carotte râpée à la coriandre Filet de lieu sauce crustacés Riz au curcuma Fondu président Purée pomme fraise © |
| 16 SAMEDI | Potage de légumes Salade fantaisie Parmentier de lentilles corail (plat complet) (sans viande) *** Emmental Semoule au lait © | Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde grand-mère Céleri braisé Vache qui rit Pomme du Verger | Potage de légumes Salade fantaisie Parmentier de lentilles corail (plat complet) (sans viande) *** Emmental Semoule au lait © | Potage de légumes Salade fantaisie Parmentier de lentilles corail (plat complet) (sans viande) *** Emmental Semoule au lait © |
| 17 DIMANCHE | Potage de légumes Pâté forestier* Sauté de bœuf mironton Coquillettes Petit moulé aux noix Moelleux à la vanille | Potage de légumes Salade de p. de terre à l'aneth Rôti de porc* au jus Purée de carotte à la muscade Yaourt aromatisé Orange | Potage de légumes Salade louisette Sauté de bœuf mironton Coquillettes Yaourt nature Moelleux à la vanille | Potage de légumes Pâté forestier* Sauté de bœuf mironton Coquillettes Petit moulé aux noix Moelleux à la vanille sans sucre |

* Plat contenant du porc

Total MENU A

Total MENU B

Total MENU PAUVRE EN SEL

Total MENU PAUVRE EN SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin (sse) : pomme de terre, maïs, petits pois
Salade Marco Polo : pâte, poivron, surimi, ketchup, mayonnaise
Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe, Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron).
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent : pomme, poire, kiwi et sont servis selon la disponibilité d'approvisionnement.

Toutes nos purées de fruits maison sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts maison sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.