



Semaine n°22 : du 25 au 31 Mai 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
25 LUNDI	Potage de légumes Rillettes* Sauté de dinde Vallée d'Auge Courgettes braisées Petit moulé nature Eclair à la vanille	Potage de légumes Salade de fond d'artichaut et tomate Frittata emmental basilic Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade de lentilles Sauté de dinde Vallée d'Auge Courgettes braisées Petit moulé nature Eclair à la vanille	Potage de légumes Rillettes* Sauté de dinde Vallée d'Auge Courgettes braisées Petit moulé nature Pomme du Verger
26 MARDI	Potage de légumes Salade de p. de terre moutarde ancienne Calamars à la romaine Carottes braisées Tomme blanche Orange	Potage de légumes Céleri rémoulade Boulettes au bœuf sauce tomate Coquillettes Rondelé Purée de fruits	Potage de légumes Salade de p. de terre moutarde ancienne Filet de poulet sauce crème champignons Poêlée de légumes Rondelé Orange	Potage de légumes Salade de p. de terre moutarde ancienne Calamars à la romaine Carottes braisées Tomme blanche Orange
27 MERCREDI	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Palette de porc* à la crème de poivron Petits pois cuisinés Petit moulé ail et fines herbes Tarte poire bourdaloue	Potage de légumes Betterave ciboulette Tajine de volaille à l'orientale Semoule Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de riz niçoise Duo de poisson à la fondue de poireau (plat complet) *** Yaourt nature Tarte poire bourdaloue	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Palette de porc* à la crème de poivron Petits pois cuisinés Petit moulé ail et fines herbes Purée pomme agrumes
28 JEUDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir* Purée de p. de terre Coulommiers Liégeois au café	Potage de légumes Salade italienne Sauté de bœuf au citron Carottes au cumin Petit moulé aux noix Purée pomme coing ©	Potage de légumes Tomate vinaigrette Rôti de porc* au jus Purée de p. de terre Fromage blanc nature Liégeois au café	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir* Purée de p. de terre Coulommiers Fromage blanc nature
29 VENDREDI	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce bretonne Pâtes papillons Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Pâté de foie* Poulet sauce estragon Printanière de légumes Yaourt aromatisé Onctueux chocolat	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce bretonne Pâtes papillons Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce bretonne Pâtes papillons Pavé demi-sel Abricots
30 SAMEDI	Potage de légumes Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Chou-fleur au curcuma Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait	Potage de légumes Rillettes de poisson échalote ciboulette Colombo de lentilles corail et riz (plat complet) (sans viande) *** Emmental Coupelle de fruits au sirop	Potage de légumes Radis rondelle sauce fromage blanc Œufs brouillés P. de terre et épinards béchamel Emmental Semoule au lait	Potage de légumes Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Chou-fleur au curcuma Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait sans sucre
31 DIMANCHE	Potage de légumes Galantine de volaille Poitrine de veau farçie sauce provençale Haricots beurre Crème anglaise Moelleux choco malt	Potage de légumes Concombre à la crème Colin d'Alaska sauce bercy Ecrasé de p. de terre Pont l'Evêque Crème dessert caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes Haché de veau sauce provençale Haricots beurre Yaourt nature Moelleux choco malt	Potage de légumes Galantine de volaille Poitrine de veau farçie sauce provençale Haricots beurre Yaourt nature Moelleux choco malt 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 italienne (sse) : pâte, tomate, olive noire, poivron, basilic
Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc

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.