



Semaine n°23 : du 1er au 7 Juin 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
1 LUNDI	Potage de légumes Salade vitaminée Couscous de poulet (plat complet) *** Fondu président Crème dessert vanille	Potage de légumes Betterave vinaigrette Sauté de porc* à la moutarde Riz aux petits légumes Edam Beignet à l'abricot	Potage de légumes Salade vitaminée Couscous de poulet (plat complet) *** Yaourt nature Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade vitaminée Couscous de poulet (plat complet) *** Fondu président Purée pomme banane
	2 MARDI	Potage de légumes Concombre à l'aneth Tortellini de bœuf sauce tomate (plat complet) *** Camembert Purée de pomme	Potage de légumes P. de terre échalote Merlu blanc du Cap sauce tandoori Navets braisés Rondelé Mousse au café	Potage de légumes Concombre à l'aneth Courgettes béchamel à la volaille (plat complet) *** Fromage blanc nature Purée de pomme
3 MERCREDI	Potage de légumes Mortadelle* Palette de porc* sauce au romarin Lentilles cuisinées Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Salade pastourelle Escalope viennoise Ratatouille Pavé demi-sel Flan au chocolat	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Rôti de porc* sauce romarin Lentilles cuisinées Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Mortadelle* Palette de porc* sauce au romarin Lentilles cuisinées Yaourt nature Pomme du Verger
4 JEUDI	Potage de légumes Chou-fleur sauce gribiche Emincé de dinde sauce basquaise Riz créole Brie Marbré chocolat vanille	Potage de légumes Semoule aux dés de courgette, citronette à la menthe Boulettes à l'agneau crème ail et fines herbes Petits pois cuisinés Petit moulé aux noix Orange	Potage de légumes Chou fleur vgte Emincé de dinde sauce basquaise Riz créole Fromage blanc nature Marbré chocolat vanille	Potage de légumes Chou-fleur sauce gribiche Emincé de dinde sauce basquaise Riz créole Brie Purée pomme verveine
5 VENDREDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Colin pané Carottes persillées Fraidou Semoule au lait fleur d'oranger	Potage de légumes Cervelas* Tortis au poulet crème curry (plat complet) *** Cantal Abricots	Potage de légumes Tomate vinaigrette Filet de lieu poché citron Carottes persillées Yaourt nature Semoule au lait fleur d'oranger	Potage de légumes Tomate vinaigrette Colin pané Carottes persillées Fraidou Semoule au lait fleur d'oranger sans sucre
6 SAMEDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Colombo de volaille Poêlée de légumes Emmental Liégeois au chocolat	Potage de légumes Salade vendéenne Paupiette de veau sauce chasseur Ecrasé de p. de terre Yaourt nature Crème dessert caramel	Potage de légumes P. de terre à l'ancienne Colombo de volaille Poêlée de légumes Emmental Liégeois au chocolat	Potage de légumes Pâté de campagne* Colombo de volaille Poêlée de légumes Emmental Orange
7 DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Colin d'Alaska façon bouillabaisse Pommes vapeur Petit moulé ail et fines herbes Eclair au café	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Jambonneau sauce échalote Légumes du pot Bûchette mi chèvre Purée pomme fraise	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Colin d'Alaska façon bouillabaisse Pommes vapeur Yaourt nature Eclair au café	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Colin d'Alaska façon bouillabaisse Pommes vapeur Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie maison 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 de riz façon niçoise (sse) : riz, tomate, oignon, olive noire, basilic; Mélange pomme de terre à l'échalote (sse) : pomme de terre, échalote, ciboulette; Salade pastourelle (sse) : pâtes, tomate, poivron; Salade vitaminée (sse) : chou chinois, carotte râpée, vinaigrette orange; Salade vendéenne (sse) : chou blanc, raisin sec

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 "Bosquet" (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.