



Semaine n°25 : du 15 au 21 Juin 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE		
15 LUNDI	Potage de légumes Crêpe au fromage Poule au pot et ses légumes (plat complet) *** Rondelé Purée pomme banane	Potage de légumes Céleri rémoulade Tomate farçie Riz pilaf Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Salade nicarde Poule au pot et ses légumes (plat complet) *** Rondelé Purée pomme banane	Potage de légumes Crêpe au fromage Poule au pot et ses légumes (plat complet) *** Rondelé Purée pomme banane		
	16 MARDI	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Tortis carbonara* (plat complet) *** Mimolette Fromage blanc noix de coco	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de bœuf à la bordelaise Navets braisés Petit moulé aux noix Mousse au chocolat	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Œufs brouillés basquaise Tortis Fromage blanc nature Fromage blanc noix de coco	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Tortis carbonara* (plat complet) *** Mimolette Fromage blanc noix de coco	
		17 MERCREDI	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Hachis parmentier (plat complet) *** Fraidou Purée pomme mûre	Potage de légumes Salade de lentilles Colin meunière Ratatouille Edam Crêpe au sucre	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Hachis parmentier (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme mûre	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Hachis parmentier (plat complet) *** Fraidou Purée pomme mûre
			18 JEUDI	Potage de légumes Pâté de campagne* Potée au jambonneau* (plat complet) *** Camembert Onctueux caramel	Potage de légumes Betterave à l'ail Omelette Pâtes papillons Petit moulé nature Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade de pois chiche Emincé de dinde à la crème Blettes braisées Fromage blanc nature Onctueux caramel
19 VENDREDI	Potage de légumes Concombre, brebis et menthe Colin d'Alaska à la méditerranéenne Riz créole Brie Fondant pomme orange miel	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Echine de porc* aux herbes Poêlée de légumes Pavé demi-sel Abricots		Potage de légumes Concombre, brebis et menthe Colin d'Alaska à la méditerranéenne Riz créole Yaourt nature Fondant pomme orange miel	Potage de légumes Concombre, brebis et menthe Colin d'Alaska à la méditerranéenne Riz créole Brie Fondant pomme orange miel sans sucre	
	20 SAMEDI	Potage de légumes Mortadelle* Filet de poulet sauce crème asperge Carottes braisées Fondu président Semoule au lait au rhum	Potage de légumes Melon Lasagnes de légumes (plat complet) *** Pont l'Evêque Pomme du Verger	Potage de légumes Taboulé Filet de poulet sauce crème asperge Carottes braisées Fromage blanc nature Semoule au lait au rhum	Potage de légumes Mortadelle* Filet de poulet sauce crème asperge Carottes braisées Fondu président Semoule au lait au rhum sans sucre	
21 DIMANCHE		Potage de légumes Tomate vinaigrette au balsamique Sauté de porc* à la sauge Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Tomme blanche Tarte grillée aux pommes	Potage de légumes Salade des incas Cuisse de canette au jus Petits pois fermière Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage de légumes Tomate vinaigrette au balsamique Sauté de porc* à la sauge Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Yaourt nature Tarte grillée aux pommes	Potage de légumes Tomate vinaigrette au balsamique Sauté de porc* à la sauge Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Tomme blanche 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 incas (sse) : riz, carotte, maïs, Semoule fantaisie (sse) : semoule, tomate, maïs, Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil, Chou-fleur à la grecque (sse) : Chou-fleur, oignons, ail, sauce tomate

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "LozèreViande"
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 **gâteaux de fruits maison** sont 100% fruits et sans sucre ajouté.
Les desserts **maison** sont élaborés sur notre cuisine par le chef et son équipe.