



Semaine n°24 : du 8 au 14 Juin 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
8 LUNDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette framboise Fricassé de poulet au cidre Carottes braisées Brie Semoule au lait au café	Potage de légumes Rillettes de porc* Saucisse* sauce rougail Riz créole Petit moulé nature Pêche	Potage de légumes Betterave vinaigrette framboise Fricassé de poulet au cidre Carottes braisées Yaourt nature Semoule au lait au café	Potage de légumes Betterave vinaigrette framboise Fricassé de poulet au cidre Carottes braisées Brie Semoule au lait au café sans sucre
9 MARDI	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Rognons de porc* sauce madère Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Crêpe au fromage Courgettes au bœuf (plat complet) *** Yaourt nature Purée pomme banane	Potage de légumes Céleri vtge Rognons de porc* sauce madère Purée de p. de terre Fromage blanc nature Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Rognons de porc* sauce madère Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Orange
10 MERCREDI	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis bolognaise (plat complet) *** Emmental Purée pomme coco	Potage de légumes Salade arlequin Beignet de poisson Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Tarte au flan	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis bolognaise (plat complet) *** Emmental Purée pomme coco	Potage de légumes Concombre ciboulette Tortis bolognaise (plat complet) *** Emmental Purée pomme coco
11 JEUDI	Potage de légumes Melon Jambon* au porto Mitonnée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Macédoine de légumes Poulet rôti Pommes boulangères Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Melon Escalope de porc* sauce Porto Mitonnée de légumes Fromage blanc nature Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Melon Jambon* au porto Mitonnée de légumes Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux griottes sans sucre
12 VENDREDI	Potage de légumes Carotte râpée à la coriandre Blanquette de poisson Riz au curcuma Fondu président Flan nappé au caramel	Potage de légumes Lentilles à l'échalote Cordon bleu Petits pois cuisinés Bleu d'Auvergne Nectarine	Potage de légumes Carotte râpée à la coriandre Blanquette de poisson Riz au curcuma Yaourt nature Flan nappé au caramel	Potage de légumes Carotte râpée à la coriandre Blanquette de poisson Riz au curcuma Fondu président Nectarine
13 SAMEDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Parmentier de lentilles corail (plat complet) (sans viande) *** Gouda Onctueux fleur d'oranger	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde crème origan Céleri braisé Vache qui rit Pomme du Verger	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Parmentier de lentilles corail (plat complet) (sans viande) *** Fromage blanc nature Onctueux fleur d'oranger	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Parmentier de lentilles corail (plat complet) (sans viande) *** Gouda Onctueux fleur d'oranger sans sucre
14 DIMANCHE	Potage de légumes Tartare de courgette vinaigrette au citron Sauté de bœuf printanier Coquillettes Petit moulé aux noix Moelleux aux myrtilles	Potage de légumes Salade de p. de terre artichaut Rôti de porc* au jus Purée de carotte à la muscade Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Tartare de courgette vinaigrette au citron Sauté de bœuf printanier Coquillettes Yaourt nature Moelleux aux myrtilles	Potage de légumes Tartare de courgette vinaigrette au citron Sauté de bœuf printanier Coquillettes Petit moulé aux noix Moelleux aux myrtilles 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; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil; Concombre à la crème (sse) : Concombre, ciboulette, crème

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.