



Semaine n°30 : du 20 au 26 Juillet 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
20	Potage de légumes Salade fantaisie	Potage de légumes Cake courgette curry	Potage de légumes Salade fantaisie	Potage de légumes Salade fantaisie
LUNDI	Tortis bolognaise (plat complet)	Tortilla	Tortis bolognaise (plat complet)	Tortis bolognaise (plat complet)
	*** Petit moulé nature Purée de pomme	Piperade Saint Paulin Liégeois vanille	*** Petit moulé nature Purée de pomme	*** Petit moulé nature Purée de pomme
21	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde sauce tomate orioan Chou-fleur braisé Coulommiers Crème dessert caramel	Potage de légumes Carotte cuite au cumin Boudin noir* Ecrasé de p. de terre Rondelé Pomme du Verger	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde sauce tomate orioan Chou-fleur braisé Fromage blanc nature Crème dessert caramel	Potage de légumes Taboulé Emincé de dinde sauce tomate orioan Chou-fleur braisé Coulommiers Purée pomme raisin sec
MARDI				
22	Potage de légumes Salade tricolore Jambon* sauce barbecue Poêlée de légumes Fondu président Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave à l'ail Paupiette de veau à l'orientale Polenta crémeuse Yaourt nature Purée pomme basilic	Potage de légumes Salade tricolore Rôti de porc* sauce barbecue Poêlée de légumes Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade tricolore Jambon* sauce barbecue Poêlée de légumes Fondu président Tapioca au lait sans sucre
MERCREDI				
23	Potage de légumes Salade coleslaw Poulet rôti aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux vanille	Potage de légumes Tomate vinaigrette Parmentier Saint Germain (plat complet) (sans viande) *** Petit moulé ail et fines herbes Mousse au citron	Potage de légumes Salade coleslaw Poulet rôti aux herbes Ratatouille Fromage blanc nature Moelleux vanille	Potage de légumes Salade coleslaw Poulet rôti aux herbes Ratatouille Crème anglaise Moelleux vanille sans sucre
JEUDI				
24	Potage de légumes Cervelas* Colin d'Alaska sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Purée pomme vanille	Potage de légumes Perles aux petits légumes Rognons de porc* à la bordelaise Mitonnée de légumes Pavé demi sel Gaufre	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Colin d'Alaska sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Purée pomme vanille	Potage de légumes Cervelas* Colin d'Alaska sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Purée pomme vanille
VENREDI				
25	Potage de légumes Macédoine de légumes Echine de porc* sauce charcutière Carottes braisées Fraidou Semoule au lait à la cannelle	Potage de légumes Concombre vinaigrette Cordon bleu Coquillettes Bleu d'Auvergne Crème dessert caramel	Potage de légumes Macédoine de légumes Escalope de porc* au jus Carottes braisées Fromage blanc nature Semoule au lait à la cannelle	Potage de légumes Macédoine de légumes Echine de porc* sauce charcutière Carottes braisées Fraidou Semoule au lait à la cannelle sans sucre
SAMEDI				
26	Potage de légumes Melon Sauté de poulet à l'estragon P. de terre rissolées Edam Far	Potage de légumes Salade soisson Limande meunière Haricots beurre braisés Petit moulé aux noix Pomme du Verger	Potage de légumes Melon Sauté de poulet à l'estragon P. de terre rissolées Yaourt nature Far	Potage de légumes Melon Sauté de poulet à l'estragon P. de terre rissolées Edam Far sans sucre
DIMANCHE				

* 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 pâte tricolore (sse) : pâte, olive noire, poivron; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe, haricot blanc, tomate, paprika; Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme; Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise

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.