



Semaine n°33 : du 10 au 16 Août 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
10 LUNDI	Potage de légumes Tomate aux olives Saucisse de Toulouse* Ecrasé de p. de terre Fondus président Purée pomme ©	Potage de légumes Salade de perles estivales Rôti de dinde au jus Mitonnée de légumes Coulommiers Liégeois café	Potage de légumes Tomate aux olives Escalope de porc* sauce échalote Ecrasé de p. de terre Yaourt nature Purée pomme ©	Potage de légumes Tomate aux olives Saucisse de Toulouse* Ecrasé de p. de terre Fondus président Purée pomme ©
11 MARDI	Potage de légumes Salade coleslaw Colombo de volaille Semoule Camembert Onctueux vanille	Potage de légumes Salade de p. de terre échalote Cassiolette de poisson aux petits légumes (plat complet) *** Petit moulé aux noix Gaufre	Potage de légumes Salade coleslaw Colombo de volaille Semoule Fromage blanc nature Onctueux vanille	Potage de légumes Salade coleslaw Colombo de volaille Semoule Camembert Onctueux vanille SSU
12 MERCREDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Boulettes au bœuf sauce nanolitaine Coquillettes Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade de riz niçoise Escalope de porc* aux herbes Petits pois cuisinés Mimolette Flan chocolat	Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Cake au saumon Macédoine de légumes Yaourt nature Crème dessert caramel	Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Boulettes au bœuf sauce nanolitaine Coquillettes Petit moulé ail et fines herbes Purée poire©
13 JEUDI	Potage de légumes Salade de h. verts vinaigrette Salade parmentière (plat complet) (froid) *** Rondelé Tarte au flan	Potage de légumes Salade western Emincé de poulet marengo Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme fraise ©	Potage de légumes Salade de h. verts vinaigrette Salade parmentière (plat complet) (froid) *** Rondelé Tarte au flan	Potage de légumes Salade de h. verts vinaigrette Salade parmentière (plat complet) (froid) *** Rondelé Pâtisserie maison sans sucre
14 VENDREDI	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Beignets de poisson Ratatouille Emmental Semoule au lait au rhum	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Salade camarguaise (plat complet) (froid) *** Vache qui rit Pêche	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Omelette Ratatouille Emmental Semoule au lait au rhum	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Beignets de poisson Ratatouille Emmental Semoule au lait au rhum SSU
15 SAMEDI	Potage de légumes Galantine de volaille Palette de porc* au romarin Lentilles à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Frittata à la tomate Fenouil et carotte Pont l'Evêque Panna cotta au coulis d'abricot	Potage de légumes Cœurs de palmiers vinaigrette Rôti de porc* au romarin Lentilles à la méditerranéenne Fromage blanc nature Nectarine	Potage de légumes Galantine de volaille Palette de porc* au romarin Lentilles à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine
16 DIMANCHE	Potage de légumes Rémoulade de courgette Cuisse de canette rôtie aux olives Haricots beurre persillade Tomme blanche Fondant pomme mûre	Potage de légumes Concombre vinaigrette Tomate farcie Riz pilaf Fraidou Pomme du Verger	Potage de légumes Rémoulade de courgette Cuisse de canette rôtie aux olives Haricots beurre persillade Yaourt nature Fondant pomme mûre	Potage de légumes Rémoulade de courgette Cuisse de canette rôtie aux olives Haricots beurre persillade Tomme blanche Fondant pomme mûre SSU

* 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; Salade de perles estivales (sse) : concombre, menthe, perles; Salade western (sse) : haricot rouge, maïs, poivron, persil; Salade coleslaw (sse) : carottes râpées, chou blanc, mayonnaise; Tartare légumes fromage frais ciboulette (sse) : brunoise de légumes, échalote, ciboulette, fromage frais; Salade camarguaise (sse) : riz, tomate, poivron vert, œuf dur, olive noire, coriandre; Salade parmentière (PC) : poisson, brunoise de légumes, Pdt, 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.