



Semaine n°32 : du 3 au 9 Août 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
3				
LUNDI	Potage de légumes Radis Escalope de porc* Pommes rissoles Petit moule nature Purée pomme ©	Potage de légumes Salade de lentilles Colin d'Alaska citron Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Beignet pomme	Potage de légumes Radis Rôti de porc* au jus Pommes rissoles Petit moule nature Purée pomme ©	Potage de légumes Radis Escalope de porc* Pommes rissoles Petit moule nature Purée pomme ©
4	Potage de légumes Betterave vinaigrette Raviolis au bœuf (plat complet) *** Yaourt nature Nectarine	Potage de légumes Macédoine de légumes mavonnaise Filet de poulet sauce tajine Riz pilaf Fondu président Liégeois chocolat	Potage de légumes Betterave vinaigrette Omelette Ratatouille Fromage blanc nature Nectarine	Potage de légumes Betterave vinaigrette Raviolis au bœuf (plat complet) *** Yaourt nature Nectarine
MARDI				
5	Potage de légumes Concombre à l'aneth Salade Marco Polo (plat complet) *** Rondelé Crème dessert vanille	Potage de légumes Salade de riz fantaisie Echine de porc* sauce au cidre Chou-fleur braisé Carré fromager Purée pomme pruneau©	Potage de légumes Concombre à l'aneth Salade Marco Polo (plat complet) *** Rondelé Crème dessert vanille	Potage de légumes Concombre à l'aneth Salade Marco Polo (plat complet) *** Rondelé Prunes
MERCREDI				
6	Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de bœuf à l'orientale Riz créole Petit moule ail et fines herbes Tarte aux pommes	Potage de légumes Salade de p. de terre fraîcheur Paupiette de veau sauce tomate Mitonnée de légumes Cantal Flan chocolat	Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de bœuf à l'orientale Riz créole Fromage blanc nature Tarte aux pommes	Potage de légumes Macédoine de légumes Sauté de bœuf à l'orientale Riz créole Petit moule ail et fines herbes Pêche
JEUDI				
7	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Colin d'Alaska sauce armoricaine Carottes braisées Gouda Crème dessert chocolat	Potage de légumes Tartare de courgettes au citron Saucisses grillées Pâtes papillons Pavé demi-sel Pomme	Potage de légumes Salade de pois chiche Colin d'Alaska sauce armoricaine Carottes braisées Yaourt nature Crème dessert chocolat	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Colin d'Alaska sauce armoricaine Carottes braisées Gouda Purée pomme banane©
VENDREDI				
8	Potage de légumes Betterave vinaigrette Omelette Pommes boulangères Yaourt nature Purée pomme coing©	Potage de légumes Salade de boulgour estivale Poulet rôti Poêlée de légumes Fraidou Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave vinaigrette Omelette Pommes boulangères Fromage blanc nature Purée pomme coing©	Potage de légumes Betterave vinaigrette Omelette Pommes boulangères Yaourt nature Purée pomme coing©
SAMEDI				
9	Potage de légumes Tomate échalote Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pêches	Potage de légumes Pâté de foie* Marmite de poisson basquaise Julienne de légumes Brie Pomme du Verger	Potage de légumes Tomate échalote Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Yaourt nature Moelleux aux pêches	Potage de légumes Tomate échalote Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Moelleux à la pêche SSU
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 riz fantaisie : tomates, maïs, riz; Salade de Pdt fraîcheur : brunisso de légumes, pdt, fromage blanc, ciboulette
Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil; Tartare de courgettes au citron : courgettes, vgte au citron; Salade Nicarde (sse) : pomme de terre, tomate, haricot vert

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.