



Semaine n°37 : du 7 au 13 Septembre 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
7 LUNDI	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Palette de porc* à la diable Purée de p. de terre Fondou président Purée pomme romarin	Potage de légumes Salade pastourelle Quenelles de veau sauce nanrika Poêlée de légumes Coulommiers Liégeois vanille	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Rôti de porc* au jus Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme romarin	Potage de légumes Carotte râpée ciboulette Palette de porc* à la diable Purée de p. de terre Fondou président Purée pomme romarin
8 MARDI	Potage de légumes Concombre bulgare Tajine de poulet au citron Boulgour Mimolette Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade de p. de terre et maïs Calamars à la romaine Chou-fleur persillé Fraidou Pomme au four	Potage de légumes Concombre bulgare Tajine de poulet au citron Boulgour Fromage blanc nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Concombre bulgare Tajine de poulet au citron Boulgour Mimolette Fromage blanc nature
9 MERCREDI	Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Boulette au bœuf sauce provençale Pâtes tortis Petit moulé ail et fines herbes Onctueux vanille	Potage de légumes Salade de riz façon niçoise Blettes à la parisienne* (plat complet) *** Tomme blanche Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Cake au poisson et citron vert sans sel Macédoine de légumes Yaourt nature Onctueux vanille	Potage de légumes Betterave vinaigrette à la framboise Boulette au bœuf sauce provençale Pâtes tortis Petit moulé ail et fines herbes Onctueux vanille sans sucre
10 JEUDI	Potage de légumes Tomate échalote Salade Bavaroise (plat complet) (froid) *** Rondelé Eclair café	Potage de légumes Taboulé Cuisse de lapin au thym Carottes braisées Camembert Purée pomme menthe	Potage de légumes Tomate échalote Œufs brouillés aux herbes Courgettes béchamel Rondelé Eclair café	Potage de légumes Tomate échalote Salade Bavaroise (plat complet) (froid) *** Rondelé Pomme du Verger
11 VENDREDI	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Parmentier de poisson épinard saumon (plat complet) *** Emmental Semoule au lait vanille	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Salade camarguaise (plat complet) (froid) *** Vache qui rit Pêche	Potage de légumes Chou fleur vgte Parmentier de poisson épinard saumon (plat complet) *** Emmental Semoule au lait vanille	Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Parmentier de poisson épinard saumon (plat complet) *** Emmental Semoule au lait vanille sans sucre
12 SAMEDI	Potage de légumes Pâté en croûte* Emincé de dinde aux olives Lentilles à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Tortilla Mitonnée de légumes Pont l'Evêque Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers Emincé de dinde aux olives Lentilles à la méditerranéenne Fromage blanc nature Nectarine	Potage de légumes Pâté en croûte* Emincé de dinde aux olives Lentilles à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine
13 DIMANCHE	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Sauté de porc* à l'ancienne Petits pois cuisinés Tomme noire Fondant pomme raisin sec fromage frais	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Tomate farcie Coquillettes Petit moulé aux noix Pomme du Verger	Potage de légumes Salade western Sauté de porc* à l'ancienne Petits pois cuisinés Yaourt nature Fondant pomme raisin sec fromage frais	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Sauté de porc* à l'ancienne Petits pois cuisinés Tomme noire Fondant pomme raisin sec fromage frais

* 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 pastourelle (sse) : pâte, tomate, poivron; Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe

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.