



Semaine n°38 : du 14 au 20 Septembre 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
14 LUNDI	Potage de légumes Salade fantaisie Jambon* sauce barbecue Semoule Petit moulé nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade esau vinaigrette Omelette Haricots plats à la tomate Saint Paulin Liégeois vanille	Potage de légumes Salade fantaisie Rôti de porc* au jus Semoule Petit moulé nature Purée de pomme	Potage de légumes Salade fantaisie Jambon* sauce barbecue Semoule Petit moulé nature Purée de pomme
15 MARDI	Potage de légumes Taboulé libanais Poulet rôti sauce aux pêches Courgettes braisées Saint Nectaire Onctueux café	Potage de légumes Carotte cuite vinaigrette au corfani Boudin noir* Ecrasé de p. de terre Rondelé Raisin	Potage de légumes Taboulé libanais Poulet rôti sauce aux pêches Courgettes braisées Fromage blanc nature Onctueux café	Potage de légumes Taboulé libanais Poulet rôti sauce aux pêches Courgettes braisées Saint Nectaire Onctueux café sans sucre
16 MERCREDI	Potage de légumes Salade bicolore Lasagnes bolognaise (plat complet) *** Fondu président Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave à l'ail Paupiette de veau à l'orientale Riz créole Yaourt nature Purée pomme agrume	Potage de légumes Salade bicolore Coquillettes bolognaise (plat complet) *** Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade bicolore Lasagnes bolognaise (plat complet) *** Fondu président Tapioca au lait sans sucre
17 JEUDI	Potage de légumes Salade coleslaw Escalope de dinde aux herbes Ratatouille Crème anglaise Mousse au citron	Potage de légumes Macédoine de légumes Parmentier Saint Germain (plat complet) (sans viande) *** Petit moulé ail et fines herbes Gaufre	Potage de légumes Salade coleslaw Escalope de dinde aux herbes Ratatouille Fromage blanc nature Mousse au citron	Potage de légumes Salade coleslaw Escalope de dinde aux herbes Ratatouille Yaourt nature Prunes
18 VENDREDI	Potage de légumes Concombre vinaigrette Colin d'Alaska sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Carott'cake	Potage de légumes Salade tricolore Rognons de porc* à la bordelaise Mitonnée de légumes Pavé demi-sel Purée pomme figue	Potage de légumes Concombre vinaigrette Colin d'Alaska sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Carott'cake	Potage de légumes Concombre vinaigrette Colin d'Alaska sauce bretonne Riz créole Yaourt nature Carott'cake sans sucre
19 SAMEDI	Potage de légumes Salade de blé fantaisie Echine de porc* sauce charcutière Carottes braisées Fraidou Purée pomme cannelle	Potage de légumes Tomate vinaigrette Cordon bleu Coquillettes Bleu d'Auvergne Crème dessert caramel	Potage de légumes Salade de blé fantaisie Tortilla Carottes braisées Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	Potage de légumes Salade de blé fantaisie Echine de porc* sauce charcutière Carottes braisées Fraidou Purée pomme cannelle
20 DIMANCHE	Potage de légumes Melon Emincé de poulet sauce chamignon Semoule Edam Tarte flan	Potage de légumes Salade soisson Filet de limande sauce armoricaine Haricots verts braisés Petit moulé aux noix Pomme du Verger	Potage de légumes Melon Emincé de poulet sauce chamignon Semoule Yaourt nature Tarte flan	Potage de légumes Melon Emincé de poulet sauce chamignon Semoule Edam Pâtisserie maison 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 de pâte tricolore (sse) : pâte, olive noire, poivron; Salade Soisson (sse) : haricot blanc, tomate, paprika; Blé fantaisie (sse) : blé, tomate, maïs; Taboulé libanais (sse) : boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin; Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme; Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise; Salade bicolore (sse) : carotte, radis

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.