



Semaine n°39 : du 21 au 27 Septembre 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
21 LUNDI	Potage de légumes Salade p. de terre échalote Omelette aux fines herbes Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme fruits des monagnes	Potage de légumes Salade fantaisie Andouillette sauce moutarde Blé à la tomate Pavé demi-sel Mousse au café	Potage de légumes Salade p. de terre échalote Omelette aux fines herbes Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme fruits des monagnes	Potage de légumes Salade p. de terre échalote Omelette aux fines herbes Carottes braisées Yaourt nature Purée pomme fruits des monagnes
22 MARDI	Potage de légumes Chou-fleur sauce tartare Courgettes au bœuf (plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande Riz au lait	Potage de légumes Tomate mimosa Boulettes à l'agneau sauce curry Semoule Pont l'Evêque Liégeois vanille	Potage de légumes Chou fleur vgte Courgettes au bœuf (plat complet) *** Fromage blanc nature Riz au lait	Potage de légumes Chou-fleur sauce tartare Courgettes au bœuf (plat complet) *** Fromage frais au sel de Guérande Riz au lait sans sucre
23 MERCREDI	Potage de légumes Lentilles vinaigrette Cuisse de canette aux olives Piperade Rondelé Purée pomme vanille	Potage de légumes Rillettes* Merlu blanc du Cap sauce provençale Haricots verts persillés Brie Flan chocolat	Potage de légumes Lentilles vinaigrette Cuisse de canette aux olives Piperade Rondelé Purée pomme vanille	Potage de légumes Lentilles vinaigrette Cuisse de canette aux olives Piperade Rondelé Purée pomme vanille
24 JEUDI	Potage de légumes Melon jaune Paëlla au poulet (plat complet) *** Coulommiers Crème catalane	Potage de légumes Cervelas* Tortilla aux p. de terre Ratatouille Petit moulé aux noix Prunes	Potage de légumes Melon jaune Paëlla au poulet (plat complet) *** Fromage blanc nature Crème catalane	Potage de légumes Melon jaune Paëlla au poulet (plat complet) *** Coulommiers Crème catalane sans sucre
25 VENDREDI	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Parmentier de poisson (plat complet) *** Emmental Poire	Potage de légumes Salade de coquillettes à l'aneth Chipolatas* Navets à la crème Vache qui rit Semoule au lait au chocolat	Potage de légumes Salade de coquillettes à l'aneth Parmentier de poisson (plat complet) *** Emmental Poire	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Parmentier de poisson (plat complet) *** Emmental Poire
26 SAMEDI	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc* sauce estragon Purée de carotte Fondus président Purée pomme poire	Potage de légumes Betterave vinaigrette Tomate farcie Riz créole Camembert Onctueux vanille	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc* sauce estragon Purée de carotte Fromage blanc nature Purée pomme poire	Potage de légumes Salade arlequin Rôti de porc* sauce estragon Purée de carotte Fondus président Purée pomme poire
27 DIMANCHE	Potage de légumes Tomate au basilic Waterzoï de poisson Carotte et fenouil braisés Mimolette Gâteau basque	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf à la mexicaine Tortis Petit moulé ail et fines herbes Pomme cuite à la gelée de groseille	Potage de légumes Tomate au basilic Waterzoï de poisson Carotte et fenouil braisés Yaourt nature Gâteau basque	Potage de légumes Tomate au basilic Waterzoï de poisson Carotte et fenouil braisés Mimolette Pomme cuite à la gelée de groseille

* 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 arlequin (sse) : pomme de terre, maïs, petits pois; Mélange pomme de terre à l'échalote (sse) : pomme de terre, échalote, ciboulette; Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil; Salade fantaisie (sse) : céleri, raisins, pomme; Chou-fleur sauce tartare : chou-fleur, échalote, ciboulette, mayonnaise, cornichons

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.