



Semaine n°36 : du 31 Août au 6 Septembre 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
31 LUNDI	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Rôti de porc* sauce oignons Haricots coco cuisinés Petit moulé nature Purée pomme agrume	Potage de légumes Betterave vinaigrette Sauté de dinde à l'estragon Ratatouille Yaourt aromatisé Beignet à l'abricot	Potage de légumes Céleri vgte Rôti de porc* sauce oignons Haricots coco cuisinés Petit moulé nature Purée pomme agrume	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Rôti de porc* sauce oignons Haricots coco cuisinés Petit moulé nature Purée pomme agrume
1 MARDI	Potage de légumes Tartare de courgette au citron Hachis parmentier (plat complet) *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de boulgour à la menthe Filet de poulet sauce crème curry Haricots verts persillés Bûchette de chèvre Liégeois chocolat	Potage de légumes Tartare de courgette au citron Hachis parmentier (plat complet) *** Fromage blanc nature Pomme du Verger	Potage de légumes Tartare de courgette au citron Hachis parmentier (plat complet) *** Yaourt nature Pomme du Verger
2 MERCREDI	Potage de légumes Carotte cuite au citron Rougail de saucisse* Riz créole Rondelé Crème dessert vanille	Potage de légumes Saucisson à l'ail* Paupiette de veau angevine Navets braisés Pont l'Evêque Purée pomme menthe	Potage de légumes Carotte cuite au citron Frittata emmental basilic Chou-fleur et carotte au curcuma Rondelé Crème dessert vanille	Potage de légumes Carotte cuite au citron Rougail de saucisse* Riz créole Rondelé Prunes
3 JEUDI	Potage de légumes Tomate persillée Salade Marco Polo (plat complet) (froid) *** Petit moulé ail et fines herbes Onctueux à la fleur d'oranger	Potage de légumes P. de terre à l'échalote Escalope viennoise Mitonnée de légumes Gouda Flan chocolat	Potage de légumes Tomate persillée Salade Marco Polo (plat complet) (froid) *** Fromage blanc nature Onctueux à la fleur d'oranger	Potage de légumes Tomate persillée Salade Marco Polo (plat complet) (froid) *** Petit moulé ail et fines herbes Onctueux fleur d'oranger sans sucre
4 VENDREDI	Potage de légumes Salade de lentilles Colin d'Alaska sauce citron Carottes au curry Cantal Moelleux citron menthe	Potage de légumes Macédoine de légumes Emincé de poulet sauce tomate origan Semoule Fraidou Nectarine	Potage de légumes Salade de lentilles Colin d'Alaska sauce citron Carottes au curry Yaourt nature Moelleux citron menthe	Potage de légumes Salade de lentilles Colin d'Alaska sauce citron Carottes au curry Cantal Moelleux citron menthe sans sucre
5 SAMEDI	Potage de légumes Salade de riz, tomate, maïs Poulet rôti Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave vinaigrette Œufs brouillés aux fines herbes Ecrasé de p. de terre à la moutarde à l'ancienne Brie Purée pomme banane	Potage de légumes Salade de riz, tomate, maïs Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage blanc nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade de riz, tomate, maïs Poulet rôti Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Prunes
6 DIMANCHE	Potage de légumes Mortadelle* Langue de bœuf sauce tomate Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Tarte au citron	Potage de légumes Salade de pois chiche Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Langue de bœuf sauce tomate Coquillettes Yaourt nature Tarte au citron	Potage de légumes Mortadelle* Langue de bœuf sauce tomate Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande 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 Marco Polo : pâte, poivron, surimi, ketchup, mayonnaise; Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil; Salade de pois chiche (sse) : pois chiche, tomate, oignon, ail, cumin; Tartare de courgettes au citron : courgettes, vgte au citron

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.