



Semaine n°42 : du 12 au 18 Octobre 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
12	Velouté de butternut Taboulé Sauté de porc* aux pruneaux Duo de courgettes en dés Petit moulé ail et fines herbes Purée de pomme	Velouté de butternut Macédoine vgte Curry de poisson Riz créole Gouda Mousse au chocolat	Velouté de butternut Taboulé Sauté de porc* aux pruneaux Duo de courgettes en dés Yaourt nature Purée de pomme	Velouté de butternut Taboulé Sauté de porc* aux pruneaux Duo de courgettes en dés Petit moulé ail et fines herbes Purée de pomme
13	Potage de légumes Chou rouge râpé aux pommes Emincé de dinde sauce crème moutarde Tortis Brie Onctueux à la fleur d'oranger	Potage de légumes Betterave à l'ail Parmentier potiron lentilles (plat complet) *** Bleu d'Auvergne Gaufre	Potage de légumes Chou rouge râpé aux pommes Emincé de dinde sauce crème moutarde Tortis Fromage blanc nature Onctueux à la fleur d'oranger	Potage de légumes Chou rouge râpé aux pommes Emincé de dinde sauce crème moutarde Tortis Brie Onctueux à la fleur d'oranger sans sucre
14	Potage de légumes Cervelas* Jambon* sauce Porto Ecrasé de p. de terre et butternut Yaourt nature Pomme au four	Potage de légumes Concombre ciboulette Boulettes au bœuf sauce piquante Haricots verts braisés Pavé demi-sel Liégeois café	Potage de légumes Salade western Escalope de porc* sauce porto Ecrasé de p. de terre et butternut Yaourt nature Pomme au four	Potage de légumes Cervelas* Jambon* sauce Porto Ecrasé de p. de terre et butternut Yaourt nature Pomme au four sans sucre
15	Potage de légumes Carotte râpée et graines de courges Tajine de volaille Riz créole Petit moulé nature Chou à la vanille	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Quenelle de veau sauce crème Chou romanesco et champignons Edam Kiwi	Potage de légumes Carotte râpée et graines de courges Tajine de volaille Riz créole Petit moulé nature Chou à la vanille	Potage de légumes Carotte râpée et graines de courges Tajine de volaille Riz créole Petit moulé nature Purée pomme poire
16	Potage de légumes Pâté de campagne* Colin d'Alaska sauce bretonne Julienne de légumes Carré fromager Mousse au café	Potage de légumes Tartare de courgette au citron Saucisse de Toulouse* Purée de pois cassés Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Salade de pois chiche Colin d'Alaska sauce bretonne Julienne de légumes Yaourt nature Mousse au café	Potage de légumes Pâté de campagne* Colin d'Alaska sauce bretonne Julienne de légumes Carré fromager Purée pomme potimarron
17	Potage de légumes Salade de pâtes au paprika Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Fraidou Poire	Potage de légumes Radis blanc en rémoulade Œufs brouillés P. de terre forestière Camembert Yaourt aux fruits	Potage de légumes Salade de pâtes au paprika Risotto aux fruits de mer (plat complet) *** Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Salade de pâtes au paprika Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Fraidou Poire
18	Potage de légumes Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Farfalles Fromage frais au sel de Guérande Moelleux choco malt poire	Potage de légumes Salade de lentilles Saumonette sauce armoricaine Navets braisés Yaourt nature Flan chocolat	Potage de légumes Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Farfalles Yaourt nature Moelleux choco malt poire	Potage de légumes Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Farfalles Fromage frais au sel de Guérande Moelleux choco malt poire 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

Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe; Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil; Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôt 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.