



Semaine n°44 : du 26 Octobre au 1er Novembre 2026

NOM :

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
26 LUNDI	Potage de légumes Salade fantaisie Saucisse de Toulouse* Haricots blancs cuisinés Petit moulé nature Onctueux café	Potage de légumes Salade Marco Polo Chou-fleur à la volaille (plat complet) *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Salade fantaisie Escalope de porc* au jus Haricots blancs cuisinés Petit moulé nature Onctueux café	Potage de légumes Salade fantaisie Saucisse de Toulouse* Haricots blancs cuisinés Petit moulé nature Onctueux café sans sucre
27 MARDI	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce marchand de vin Haricots beurre braisés Fraidou Semoule au lait à la vanille	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Merlu blanc du Cap sauce crustacés Riz créole Coulommiers Flan chocolat	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce marchand de vin Haricots beurre braisés Fromage blanc nature Semoule au lait à la vanille	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Poulet sauce marchand de vin Haricots beurre braisés Fraidou Semoule au lait à la vanille sans sucre
28 MERCREDI	Potage de légumes Betterave ciboulette Hachis parmentier (plat complet) *** Brie Purée de pomme	Potage de légumes Salade coleslaw Escalope viennoise Petits pois cuisinés Yaourt aromatisé Gâteau basque	Potage de légumes Betterave ciboulette Hachis parmentier (plat complet) *** Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes Betterave ciboulette Hachis parmentier (plat complet) *** Brie Purée de pomme
29 JEUDI	Potage de légumes Pâté de foie* Jambonneau* sauce moutarde à l'ancienne Poêlée de légumes Fondus président Tarte au citron	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Rognons de bœuf sauce madère Ecrasé de p. de terre Cantal Crème dessert vanille	Potage de légumes P. de terre vinaigrette Rôti de porc* aux herbes Poêlée de légumes Fromage blanc nature Tarte au citron	Potage de légumes Pâté de foie* Jambonneau* sauce moutarde à l'ancienne Poêlée de légumes Fondus président Pomme du Verger
30 VENDREDI	Potage de légumes Salade antillaise Colin d'Alaska crème citron échalote Purée de potiron Gouda Flan nappé caramel	Potage de légumes Andouille* Croziflette* (plat complet) *** Pavé demi-sel Purée pomme banane	Potage de légumes Salade antillaise Colin d'Alaska crème citron échalote Purée de potiron Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Salade antillaise Colin d'Alaska crème citron échalote Purée de potiron Gouda Fromage blanc nature
31 SAMEDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette balsamique Blanquette de volaille Riz pilaf Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert chocolat	Potage de légumes Salade arlequin Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes Bûchette de chèvre Pomme du Verger	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette balsamique Blanquette de volaille Riz pilaf Fromage blanc nature Crème dessert chocolat	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette balsamique Blanquette de volaille Riz pilaf Fromage frais au sel de Guérande Tapioca au lait sans sucre
1 DIMANCHE	Potage de légumes Cervelas* Sauté de porc* sauce chasseur Carottes et navets persillés Crème anglaise Moelleux myrtille	Potage de légumes Terrine de légumes mayonnaise Cuisse de lapin crème potiron thym Coquillettes Petit moulé aux noix Liégeois café	Potage de légumes Salade de lentilles vinaigrette Sauté de porc* sauce chasseur Carottes et navets persillés Yaourt nature Moelleux myrtille	Potage de légumes Cervelas* Sauté de porc* sauce chasseur Carottes et navets persillés Fromage blanc Fondant pomme banane 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 antillaise (sae) : riz, persil, poivrons, ananas, citron, vinaigrette; Salade arlequin (sae) : pomme de terre, maïs, petits pois; Salade Marco Polo : pâtes, poivron, surimi, ketchup, mayonnaise; Salade fantaisie (sae) : céleri, raisins, pomme; Salade coleslaw (sae) : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise



Les volailles sont d'origine française
Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Loière 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.