

Semaine n°46 : du 9 au 15 Novembre 2026

NOM :.....

	MENU A	MENU B	MENU PAUVRE EN SEL	MENU PAUVRE EN SUCRE
LUNDI 9	Potage de légumes Taboulé Côte de porc* sauce madère Carottes et champignons Petit moulé ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Tajine de poulet au citron Riz créole Gouda Mousse au chocolat	Potage de légumes Taboulé Tortillas Carottes et champignons Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes Taboulé Côte de porc* sauce madère Carottes et champignons Petit moulé ail et fines herbes Purée de pomme
MARDI 10	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Emincé de dinde sauce curry Farfalles Brie Crème au chocolat	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Parmentier potiron lentilles (plat complet)(sans viande) *** Bleu d'Auvergne Gaufre	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Emincé de dinde sauce curry Farfalles Fromage blanc nature Crème au chocolat	Potage de légumes Macédoine vinaigrette Emincé de dinde sauce curry Farfalles Brie Onctueux à la fleur d'oranger sans sucre
MERCREDI 11	Potage de légumes Pâté de campagne* Rôti de porc* aux pruneaux Pomme de terre boulangère Yaourt nature Pomme au four au caramel	Potage de légumes Céleri aux raisins Boulettes au bœuf sauce paprika Haricots verts braisés Pavé demi-sel Riz au lait©	Potage de légumes Macédoine de légumes Rôti de porc* aux pruneaux Pomme de terre boulangère Yaourt nature Pomme au four au caramel	Potage de légumes Pâté de campagne* Rôti de porc* aux pruneaux Pomme de terre boulangère Yaourt nature Pomme au four sans sucre
JEUDI 12	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Petit moulé nature Paris Brest	Potage de légumes P. de terre sauce tartare Quenelles de veau sauce chasseur Chou romanesco et navets Edam Kiwi	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Petit moulé nature Paris Brest	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Petit moulé nature Moelleux à l'ananas sans sucre
VENDREDI 13	Potage de légumes Salade de pâtes tricolores Colin d'Alaska sauce crustacés Julienne de légumes Carré fromager Mousse au café	Potage de légumes Betterave ciboulette Andouillette Purée de pois cassés Yaourt aromatisé Orange	Potage de légumes Salade de pâtes tricolores Colin d'Alaska sauce crème Julienne de légumes Yaourt nature Mousse au café	Potage de légumes Salade de pâtes tricolores Colin d'Alaska sauce crustacés Julienne de légumes Carré fromager Purée pomme banane
SAMEDI 14	Potage de légumes Salade de lentilles Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Fraidou Poire	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Œufs brouillés P. de terre forestière Camembert Yaourt aux fruits	Potage de légumes Salade de lentilles Risotto aux fruits de mer (plat complet) *** Fromage blanc nature Poire	Potage de légumes Salade de lentilles Chou-fleur à la parisienne* (plat complet) *** Fraidou Poire
DIMANCHE 15	Potage de légumes Salade coleslaw Langue de bœuf sauce bordelaise Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Far	Potage de légumes Salade de Pdt à la moutarde Saumonette sauce oseille Navets braisés Yaourt nature Flan chocolat	Potage de légumes Salade coleslaw Langue de bœuf au jus Coquillettes Yaourt nature Far	Potage de légumes Salade coleslaw Langue de bœuf sauce bordelaise Coquillettes Fromage frais au sel de Guérande Far 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 pomme de terre sauce tartare (sse) : pomme de terre, échalotes, ciboulette, mayonnaise et cornichons;Salade de pdt vgte moutarde à l'ancienne : pomme de terre, moutarde à l'ancienne;Salade de pâte tricolore (sse) : pâte, olive noire, poivron;Taboulé (sse) : semoule, tomate, poivron, concombre, menthe;Lentilles échalote (sse) : lentilles, échalote, persil;Salade coleslaw (sse) : carotte râpée, chou blanc, mayonnaise;Tartare légume fromage frais ciboulette (sse) : brunoise de légumes, échalote, ciboulette, fromage frais

CERTIFIÉ/LABEL

Les volailles sont d'origine **française**
Le sauté de boeuf 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.

18 Rue des Briquetiers 6 BP 80102 31703 BLAGNAC CEDEX Tel : 05 62 74 76 76 Fax : 05 62 74 76 77