

**MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 31 mars 2025	mar. 1 avr. 2025	mer. 2 avr. 2025	jeu. 3 avr. 2025	ven. 4 avr. 2025	sam. 5 avr. 2025	dim. 6 avr. 2025
-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>MENU A</b>	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE POMMES DE TERRE	MÉLI-MÉLO DE CHOUX ROUGE & BLANC	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	MACÉDOINE	SALADE VERTE	AVOCAT
	BOULETTES DE BŒUF A L'ORIENTALE	OMELETTE NATURE	RÔTI DE DINDE LBR & KETCHUP	VEAU PRINTANIER	PAVÉ DE COLIN SAUCE PROVENÇALE	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉCHALOTTES
	POLENTA	CAROTTES BRAISÉES	COQUILLETES SEMI-COMPLÉTES BIO	HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FAISSELLE	PETIT SUISSE	FAISSELLE	YAOURT NATURE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE S/SUCRE	ORANGE	COMPOTE POMME ABRICOT S/SUCRE	MADELEINE S/SUCRE	BANANE	KIWI	CARRÉ CACAO S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME D'ASPERGES	POTAGE CHOISY	SOUPE DE POISSON	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE MINISTRONE	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	YAOURT NATURE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	BANANE	COMPOTE POMME PÊCHE S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	ORANGE

**MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 7 avr. 2025	mar. 8 avr. 2025	mer. 9 avr. 2025	jeu. 10 avr. 2025	ven. 11 avr. 2025	sam. 12 avr. 2025	dim. 13 avr. 2025
------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU A**

CAROTTES RÂPÉES	EMINCÉ D'ENDIVES	CŒUR D'ARTICHAUT	CONCOMBRES	SALADE ICEBERG	ASPERGE	SALADE DE BETTERAVES
EMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	FILET DE LIEU AUX ÉPICES DOUCES	RÔTI DE BŒUF JUS À L'ÉCHALOTE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	EMINCÉ DE PORC SAUCE OIGNONS	SAUTÉ DE VEAU À LA NIÇOISE
LENTILLES MIJOTÉES IGP	BROCOLIS PERSILLÉS	RIZ PILAF	GRATIN DE GNOCCHIS SAUCE NAPOLITAINE SANS FROMAGE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX
FAISSELLE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	FAISSELLE
ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE	KIWI	ORANGE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE S/SUCRE	POMME	MADELEINE S/SUCRE

**MENU B**


**SOIR**

BOUILLON DE VERMICELLES	POTAGE CRÉCY	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE NORMANDE
PETIT SUISSE	COMPOTE POMME FRAISE S/SUCRE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE

**MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 14 avr. 2025	mar. 15 avr. 2025	mer. 16 avr. 2025	jeu. 17 avr. 2025	ven. 18 avr. 2025	sam. 19 avr. 2025	dim. 20 avr. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU  
A**

<b>RADIS ROSES &amp; BEURRE</b>	<b>CÉLERI VINAIGRETTE</b>	<b>POIREAUX</b>	<b>CONCOMBRES</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>BETTERAVES EN SALADE</b>	<b>PAMPLEMOUSSE</b>
<b>SAUTÉ DE TAUREAU SAUCE PAPRIKA</b>	<b>PAVÉ DE MERLU SAUCE NIÇOISE</b>	<b>EMINCÉ DE PORC SAUCE CRÈME</b>	<b>ŒUFS BROUILLÉS</b>	<b>FILET DE LIEU SAUCE VIERGE</b>	<b>MOULES PERSILLÉES</b>	<b>NAVARIN D'AGNEAU</b>
<b>BOULGOUR BIO</b>	<b>HARICOTS PLATS À L'AIL</b>	<b>TAGLIATELLES</b>	<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS</b>	<b>TORTIS</b>	<b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>
<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE</b>	<b>FAISSELLE</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>
<b>COMPOTE POMME FRAISE S/SUCRE</b>	<b>CARRÉ CACAO S/SUCRE</b>	<b>BANANE</b>	<b>POIRE</b>	<b>PURÉE DE POMME</b>	<b>ORANGE</b>	<b>PALMIER S/SUCRE</b>

**MENU  
B**


**SOIR**

<b>VELOUTÉ DE SALSIFIS</b>	<b>POTAGE CHOISY</b>	<b>POTAGE VERMICELLES</b>	<b>VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS</b>	<b>POTAGE AU POIREAUX</b>	<b>SOUPE À L'OIGNON</b>	<b>VELOUTÉ D'ÉPINARDS</b>
<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>KIWI</b>	<b>ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE</b>	<b>COMPOTE POMME BANANE S/SUCRE</b>	<b>ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE</b>	<b>ENTREMET VANILLE S/SUCRE</b>	<b>POMME</b>

**MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 21 avr. 2025	mar. 22 avr. 2025	mer. 23 avr. 2025	jeu. 24 avr. 2025	ven. 25 avr. 2025	sam. 26 avr. 2025	dim. 27 avr. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CONCOMBRES	SALADE DE POMMES DE TERRE	EMINCÉS D'ENDIVES	MACÉDOINE	SALADE ICEBERG	POIREAU	CAROTTES RÂPÉES
	GOULASH DE BOEUF	SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE	POULET RÔTI AUX HERBES DE POVENCE	BŒUF MARENGO	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CITRON & HERBES	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE
	BLETTES BRAISÉES	CHOU-FLEUR BRAISÉ	POLENTA BIO	PENNE RIGATE	CAROTTES SAUTÉES	SEMOULE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FAISSELLE
	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	POMME	COMPOTE POMME FRAMBOISE S/SUCRE	ORANGE	MADELEINE S/SUCRE	POIRE	CARRÉ CACAO S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	POTAGE PAYSAN	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERTS PRÈS
	FAISSELLE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	COMPOTE POMME ABRICOT S/SUCRE	KIWI	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE

**MENUS PAUVRE EN SEL ET EN SUCRE (Sous reserve d'approvisionnement)**

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 28 avr. 2025	mar. 29 avr. 2025	mer. 30 avr. 2025	jeu. 1 mai 2025	ven. 2 mai 2025	sam. 3 mai 2025	dim. 4 mai 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

<b>MENU A</b>	SALADE DE RIZ	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE MÂCHE	AVOCAT	CONCOMBRE	SALADE VERTE	EMINCÉ D'ENDIVES AUX NOIX
	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	COUSCOUS COMPLET	COLOMBO DE PORC HVE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	FILET DE LIEU SAUCE ÉPICES DOUCES	BŒUF AUX OLIVES	DARNE DE SAUMON SAUCE CITRON
	EPINARDS BÉCHAMEL	(VIANDE, LÉGUMES, BOULGOUR)	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX	COQUILLETTES SEMI-COMPLÈTES BIO	GRATIN DAUPHINOIS SANS FROMAGE	FONDUE DE POIREAUX
	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE	FAISSELLE
	FRAISES	ORANGE	ENTREMET VANILLE S/SUCRE	PALMIER S/SUCRE	ENTREMET CHOCOLAT S/SUCRE	KIWI	MADELEINE S/SUCRE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ SAINT-GERMAIN	POTAGE VERMICELLES	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE BROCOLIS	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ANDALOU
	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT S/SUCRE	BANANE	ENTREMET PRALINÉ S/SUCRE	YAOURT NATURE	ENTREMET CAFÉ S/SUCRE	POMME