



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 05 mai au 11 mai 2025 - Midi

lundi 05/05/2025	<b>Ssucru</b> <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	<b>Sseu</b> <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<b>Sseisu</b> <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE AU CURRY - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 06/05/2025	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE GOUDA FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE - FROMAGE BLANC NATURE - FLAN CARAMEL	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - LÉGUMES TAJINE - SEMOULE BIO - FAÇON TAJINE - FROMAGE BLANC NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
mercredi 07/05/2025	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE CRÈME - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - YAOURT BRASSÉ NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES - YAOURT BRASSÉ NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 08/05/2025	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR - SUISSE NATURE - TARTE AUX PRUNES	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE AU FOUR - SUISSE NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 09/05/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'OSEILLE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 10/05/2025	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE SAUCISSE FUMÉE - LENTILLES BIO CUISINÉES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - LASAGNES DE POISSON AUX ÉPINARDS DU CHEF - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - LASAGNES DE POISSON AUX ÉPINARDS DU CHEF - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 11/05/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE MAASDAM BIO (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - YAOURT BRASSÉ NATURE - CRUMBLE AUX POMMES BIO ET POIRES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - RÔTI DE BOEUF - SAUCE MOUTARDE - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE GRENAILLE - YAOURT BRASSÉ NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

## ADAPTÉS \*

Menu du 12 mai au 18 mai 2025 - Midi

lundi 12/05/2025	<p><b>Ssucre</b></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE JAMBON BRAISÉ - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p><b>Ssel</b></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME FRAMBOISE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p><b>Sselsu</b></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE - MAYONNAISE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE MADÈRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p> <p><input type="checkbox"/></p>
mardi 13/05/2025	<p>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE - BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>
mercredi 14/05/2025	<p>PAMPLEMOUSSE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - BRANDADE DE POISSON - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - LIEGEOIS CAFÉ</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>PAMPLEMOUSSE - BRANDADE DE POISSON - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>
jeudi 15/05/2025	<p>FRIAND AU FROMAGE RISOTTO FAÇON TESSINOISE EMMENTAL CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>TOMATES - VINAIGRETTE - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - YAOURT NATURE - GÂTEAU AU CHOCOLAT</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>TOMATES - VINAIGRETTE - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - YAOURT NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE</p> <p><input type="checkbox"/></p>
vendredi 16/05/2025	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON</p> <p><input type="checkbox"/></p>
samedi 17/05/2025	<p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CHTIFLETTE DU CHEF TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - TARTE AUX LÉGUMES - CORDIALE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - TARTE AUX LÉGUMES - CORDIALE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>
dimanche 18/05/2025	<p>RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE CRÊPE NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT BRASSÉ NATURE - FAR BRETON DU CHEF</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - BOULETTES AU BOEUF - SAUCE GRAND VENEUR - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT BRASSÉ NATURE - CRÊPE NATURE</p> <p><input type="checkbox"/></p>



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 19 mai au 25 mai 2025 - Midi

lundi 19/05/2025	<b>Ssucre</b> <input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE SUISSE NATURE	<b>Ssel</b> <input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT PRALINÉ	<b>Sseisu</b> <input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE NORMANDE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mardi 20/05/2025	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX FROMAGES QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TARTE AUX LÉGUMES - QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TARTE AUX LÉGUMES - QUENELLES DE BROCHET - SAUCE NANTUA - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 21/05/2025	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA CARRÉ FRAÎS BIO FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - OMELETTE - COEUR DE BLÉ - RATATOUILLE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - OMELETTE - COEUR DE BLÉ - RATATOUILLE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 22/05/2025	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - YAOURT NATURE - TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
vendredi 23/05/2025	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE PAËLLA AU POISSON BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PAËLLA AU POISSON - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - PAËLLA AU POISSON - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
samedi 24/05/2025	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME COING	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 25/05/2025	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT BRASSÉ NATURE - ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE FORESTIÈRE - GRATIN DAUPHINOIS - YAOURT BRASSÉ NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

### ADAPTÉS \*

Menu du 26 mai au 01 juin 2025 - Midi

lundi 26/05/2025	Ssucru <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS HAUT DE CUISSE DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CHANTENEIGE FOUETTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Ssasi <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - HAUT DE CUISSÉ DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	Sselsu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - HAUT DE CUISSÉ DE POULET - SAUCE PROVENÇALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 27/05/2025	<input type="checkbox"/>	CHARCUTERIE - , CORNICHONS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO GOUDA YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MOUSSE CITRON	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE AUX OIGNONS - FUSILLI BIO - HARICOTS VERTS BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT BRASSÉ NATURE
mercredi 28/05/2025	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - HARICOTS BLANCS BIO FAÇON GRAND MÈRE - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 29/05/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POËLÉE DE LÉGUMES CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POËLÉE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - PARIS BREST	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - SAUCE COCKTAIL - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE AUX OIGNONS - POËLÉE DE LÉGUMES - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 30/05/2025	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE FORESTIÈRE - CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OMELETTE - SAUCE TOMATE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OMELETTE - SAUCE TOMATE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
samedi 31/05/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUCISSES DE FRANCFORT - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 01/06/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS PARMENTIER DE CANARD MAASDAM BIO (PORTION) CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD - YAOURT BRASSÉ NATURE - ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE - PARMENTIER DE CANARD - YAOURT BRASSÉ NATURE - CRÊPE NATURE



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 02 juin au 08 juin 2025 - Midi

lundi 02/06/2025	<b>Ssucru</b> <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<b>Sseu</b> <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME POIRE	<b>Sseisu</b> <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE AU CIDRE - PETITS POIS ET CAROTTES - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 03/06/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - , NOIX - VINAIGRETTE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - YAOURT BRASSÉ NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 04/06/2025	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOLOGNAISE DE BOEUF - PENNE BIO EDAM FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - BOLOGNAISE DE BOEUF - PENNE BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - BOLOGNAISE DE BOEUF - PENNE BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 05/06/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE FILET DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE TOMME DES PYRÉNÉES CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE - FILET DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE - YAOURT NATURE - GÂTEAU BASQUE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE POISSON - MAYONNAISE - FILET DE POULET - SEMOULE BIO - RATATOUILLE - YAOURT NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
vendredi 06/06/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
samedi 07/06/2025	<input type="checkbox"/>	CRÊPE AU FROMAGE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME BLANCHE SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - MOUSSE CITRON	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE - OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - MADELEINE S/SUCRE
dimanche 08/06/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT ROQUEFORT AOP ( PORTION ) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - YAOURT BRASSÉ NATURE - TARTE POMME RHUBARBE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - YAOURT BRASSÉ NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

## ADAPTÉS \*

Menu du 09 juin au 15 juin 2025 - Midi

lundi 09/06/2025	Ssuce	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX OIGNONS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE	Sesl	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - GÂTEAU AU YAOURT	Sseisu	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX OIGNONS - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
mardi 10/06/2025		CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUCISSE FUMÉE - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO EMMENTAL YAOURT NATURE		CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - RÔTI DE DINDE - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MOUSSE CHOCOLAT		CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - RÔTI DE DINDE - SAUCE AU THYM - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mercredi 11/06/2025		FRIAND AU FROMAGE BOULETTE AU VEAU - SAUCE AUX HERBES - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES		CRÊPE FORESTIÈRE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE AUX HERBES - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - COCKTAIL DE FRUITS		CRÊPE FORESTIÈRE - BOULETTE AU VEAU - SAUCE AUX HERBES - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 12/06/2025		CAKE DU CHEF À LA PROVENÇALE DAUBE DE BOEUF - RATATOUILLE - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FROMAGE BLANC NATURE		CAKE DU CHEF À LA PROVENÇALE - DAUBE DE BOEUF - RATATOUILLE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - MADELEINE - FROMAGE BLANC AUX FRUITS		CAKE DU CHEF À LA PROVENÇALE - DAUBE DE BOEUF - RATATOUILLE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - MADELEINE S/SUCRE - FROMAGE BLANC NATURE
vendredi 13/06/2025		TOMATES - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE COLIN MSC - JULIENNE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON		TOMATES - VINAIGRETTE - CASSOLETTE DE COLIN MSC - JULIENNE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON		TOMATES - VINAIGRETTE - CASSOLETTE DE COLIN MSC - JULIENNE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 14/06/2025		CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES MIMOLETTE SUISSE NATURE		CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - LIEGEOIS CAFÉ		CHOU FLEUR - SAUCE COCKTAIL - EMINCÉ DE PORC - SAUCE CALABRAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
dimanche 15/06/2025		MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE AU FOUR - BROCOLIS SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE		TERRINE DE POISSON - , CITRON - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE AU FOUR - BROCOLIS - YAOURT BRASSÉ NATURE - CLAFOUTIS AUX GRIOTTES		TERRINE DE POISSON - , CITRON - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE AU FOUR - BROCOLIS - YAOURT BRASSÉ NATURE - CRÊPE NATURE