



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 16 juin au 22 juin 2025 - Midi

lundi 16/06/2025	Ssucré <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES CHIPOLATAS - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	Sselé <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	Sselsu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE - SAUCE DIJONNAISE - LENTILLES BIO CUISINÉES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 17/06/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 18/06/2025	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BOEUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS BIO SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE SUISSES NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE SUISSES NATURE MADELEINE S/SUCRE
jeudi 19/06/2025	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL GOUDA CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SAUTÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - RIZ DE CAMARGUE À LA MÉRIDIONAL YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 20/06/2025	<input type="checkbox"/>	CHARCUTERIE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ BLEU YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 21/06/2025	<input type="checkbox"/>	TZATZIKI BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TZATZIKI BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	TZATZIKI BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 22/06/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX AMANDES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SUISSE NATURE CAKE DU CHEF AUX AMANDES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SUISSE NATURE CAKE DU CHEF AUX AMANDES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 23 juin au 29 juin 2025 - Midi

lundi 23/06/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA SAINT PAULIN YAOURT BRASSÉ NATURE	Sesl <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - RÔTI DE DINDE - SAUCE CRÈME YAOURT BRASSÉ NATURE LIEGEOIS VANILLE	Sseisu <input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - RÔTI DE DINDE - SAUCE CRÈME YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 24/06/2025	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE CRÈME DESSERT CAFÉ	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE MADELEINE S/SUCRE
mercredi 25/06/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS BEURRE À L'AIL - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 26/06/2025	<input type="checkbox"/>	MORTADELLE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - PIPERADE DE LÉGUMES - POLENTA CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - PIPERADE DE LÉGUMES - POLENTA SUISSES NATURE CAKE AU CITRON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OLIVES - PIPERADE DE LÉGUMES - POLENTA SUISSES NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 27/06/2025	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES VINAIGRETTE YAOURT BRASSÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE QUENELLES DE BROCHET - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 28/06/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE QUICHE DU CHEF AU THON - MESCLUN DE SALADE - VINAIGRETTE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE QUICHE DU CHEF AU THON - MESCLUN DE SALADE - VINAIGRETTE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 29/06/2025	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - CAROTTES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - CAROTTES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - CAROTTES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX ABRICOTS



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 30 juin au 06 juillet 2025 - Midi

lundi 30/06/2025	Ssucré <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) EMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES PETIT MOULÉ NATURE SUISSE NATURE	Ssel <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) EMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES SUISSES NATURE YAOURT ARÔME	Sseisu <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) EMINCÉ DE POULET - SAUCE CRÈME - PETITS POIS ET CAROTTES SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 01/07/2025	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON EMMENTAL MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SALADE DE POMMES DE TERRE EN VINAIGRETTE - OEUF DUR YAOURT BRASSÉ NATURE GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SALADE DE POMMES DE TERRE EN VINAIGRETTE - OEUF DUR YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
mercredi 02/07/2025	<input type="checkbox"/>	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES OMELETTE - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES OMELETTE - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 03/07/2025	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW RÔTI DE BOEUF - SAUCE WORCESTERSHIRE - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW RÔTI DE BOEUF - SAUCE WORCESTERSHIRE - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE CRUMBLE AUX POMMES BIO	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ - FAÇON COLESLAW RÔTI DE BOEUF - SAUCE WORCESTERSHIRE - PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 04/07/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES À LA TOMATE - COEUR DE BLÉ SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
samedi 05/07/2025	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 06/07/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE PAELLA AU POULET SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE PAELLA AU POULET YAOURT NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	RILLETTES DE THON À LA CIBOULETTE PAELLA AU POULET YAOURT NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 07 juillet au 13 juillet 2025 - Midi

lundi 07/07/2025	<input type="checkbox"/> Ssucru	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOJETTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> Ssali	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE TOMATE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/> Sseisu	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE ESCALOPE DE PORC - POMMES DE TERRE VAPEUR - SAUCE TOMATE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FROMAGE BLANC NATURE
mardi 08/07/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - PIPERADE DE LÉGUMES - SEMOULE BIO GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - PIPERADE DE LÉGUMES - SEMOULE BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - PIPERADE DE LÉGUMES - SEMOULE BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 09/07/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE FRAIS AUX NOIX YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONIS DU PÊCHEUR YAOURT BRASSÉ NATURE FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONIS DU PÊCHEUR YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
jeudi 10/07/2025	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETTES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETTES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON YAOURT NATURE TARTE AU CITRON MERINGUÉE	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE RÔTI DE DINDE - SAUCE FAÇON GRIBICHE - SALADE DE COQUILLETTES BIO ET CAROTTES - VINAIGRETTE AU CITRON YAOURT NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 11/07/2025	<input type="checkbox"/>	QUICHE AU CHÈVRE FILET DE SAUMON MSC - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME NOIRE (PORTION) FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES FILET DE SAUMON MSC - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES FILET DE SAUMON MSC - EPINARDS - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
samedi 12/07/2025	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC À LA MENTHE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC À LA MENTHE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC À LA MENTHE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES D'ÉTÉ SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 13/07/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE PORC - SAUCE ROMARIN - TOMATES À L'AIL - FLAGEOLETS MAASDAM BIO (PORTION) TARTE AUX PRUNES	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE PORC - SAUCE ROMARIN - TOMATES À L'AIL - FLAGEOLETS YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE AUX PRUNES	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE PORC - SAUCE ROMARIN - TOMATES À L'AIL - FLAGEOLETS YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE AUX PRUNES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 14 juillet au 20 juillet 2025 - Midi

lundi 14/07/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT PAULIN GAUFRE DE BRUXELLES	Ssal <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE PARIS BREST	Sselsu <input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - VINAIGRETTE AU BASILIC AIGUILLETES DE POULET - SAUCE BERCY - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE GAUFRE DE BRUXELLES
mardi 15/07/2025	<input type="checkbox"/>	COURGETTE RÂPÉE - VINAIGRETTE AU CITRON BOULETTE AU VEAU - SAUCE TOMATE - HARICOTS VERTS BIO - COEUR DE BLÉ PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	COURGETTE RÂPÉE - VINAIGRETTE AU CITRON BOULETTE AU VEAU - SAUCE TOMATE - HARICOTS VERTS BIO - COEUR DE BLÉ FROMAGE BLANC NATURE MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	COURGETTE RÂPÉE - VINAIGRETTE AU CITRON BOULETTE AU VEAU - SAUCE TOMATE - HARICOTS VERTS BIO - COEUR DE BLÉ FROMAGE BLANC NATURE MADELEINE S/SUCRE
mercredi 16/07/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 17/07/2025	<input type="checkbox"/>	CAROTTES CUITES - VINAIGRETTE AU CUMIN SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SÉMOULE BIO BRIE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES CUITES - VINAIGRETTE AU CUMIN SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SÉMOULE BIO YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER	<input type="checkbox"/>	CAROTTES CUITES - VINAIGRETTE AU CUMIN SAUTÉ DE DINDE - FAÇON TAJINE - LÉGUMES TAJINE - SÉMOULE BIO YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 18/07/2025	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
samedi 19/07/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL SAUCISSE DE TOULOUSE - PETITS POIS ET CAROTTES - SAUCE AUX OIGNONS TOMME BLANCHE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL QUICHE DU CHEF AU THON - MESCLUN DE SALADE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL QUICHE DU CHEF AU THON - MESCLUN DE SALADE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 20/07/2025	<input type="checkbox"/>	ARTICHAUT - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>	ARTICHAUT - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE SUISSES NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>	ARTICHAUT - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE SUISSES NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES



ADAPTÉS *

*Nom :

Prénom :

Menu du 21 juillet au 27 juillet 2025 - Midi

lundi 21/07/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE	Sesl <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FLAN CHOCOLAT	Sseisu <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE EMINCÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
mardi 22/07/2025	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MERGUEZ - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ESCALOPE DE PORC - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ESCALOPE DE PORC - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 23/07/2025	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE SALADE DE POMMES DE TERRE EN VINAIGRETTE - OEUF DUR SUISSES NATURE COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE SALADE DE POMMES DE TERRE EN VINAIGRETTE - OEUF DUR SUISSES NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 24/07/2025	<input type="checkbox"/>	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES BOLOGNAISE CAMEMBERT GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT BRASSÉ NATURE ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AU BASILIC LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT BRASSÉ NATURE GAUFRE DE BRUXELLES
vendredi 25/07/2025	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
samedi 26/07/2025	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FLAMICHE DU PECHEUR - TOMATES RÔTIES AUX HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FLAMICHE DU PECHEUR - TOMATES RÔTIES AUX HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
dimanche 27/07/2025	<input type="checkbox"/>	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SAINT-NECTAIRE AOP GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SUISSES NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES SUISSES NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES