



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 28 juillet au 03 août 2025 - Midi

lundi 28/07/2025	Ssucré <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES CHIPOLATAS - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	Ssel <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Sseisu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 29/07/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO YAOURT NATURE GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO YAOURT NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
mercredi 30/07/2025	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BŒUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 31/07/2025	<input type="checkbox"/>	TZATZIKI SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ AUX POIVRONS MIMOLETTE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ AUX POIVRONS SUISSES NATURE GÂTEAU AU YAOURT	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON GYROS - RIZ AUX POIVRONS SUISSES NATURE MADELEINE S/SUCRE
vendredi 01/08/2025	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ CANTAL AOP SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ FRUIT DE SAISON FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ FRUIT DE SAISON SUISSE NATURE
samedi 02/08/2025	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AUX NOIX SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE TARTE PROVENÇALE - ICEBERG - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE TARTE PROVENÇALE - ICEBERG - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS
dimanche 03/08/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT PAULIN CAKE DU CHEF AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 04 août au 10 août 2025 - Midi

lundi 04/08/2025	Ssuce	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	Sesl	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE À LA CRÈME FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	Sseisu	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - ESCALOPE DE DINDE - SAUCE À LA CRÈME FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 05/08/2025		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA SUISSES NATURE		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE CRÈME DESSERT CAFÉ		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE SUISSES NATURE
mercredi 06/08/2025		TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE BLEU MADELEINE S/SUCRE		TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE BEIGNET POMME		TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
jeudi 07/08/2025		PASTÈQUE PAELLA AU POULET EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE		PASTÈQUE PAELLA AU POULET FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS AUX ABRICOTS		PASTÈQUE PAELLA AU POULET FRUIT DE SAISON CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 08/08/2025		SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE		SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MOUSSE CHOCOLAT		SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE PAUPIETTE DE SAUMON - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - COURGETTES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
samedi 09/08/2025		SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL YAOURT BRASSÉ NATURE		SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FLAMICHE DU PECHEUR - SALADE VERTE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE LIEGEOIS VANILLE		SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FLAMICHE DU PECHEUR - SALADE VERTE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE
dimanche 10/08/2025		PÂTÉ EN CROÛTE - , CORNICHONS RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME BLANCHE TARTE AUX PRUNES		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE TARTE AUX PRUNES		BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE TARTE AUX PRUNES



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 11 août au 17 août 2025 - Midi

lundi 11/08/2025	Ssuce <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR MAASDAM BIO YAOURT NATURE	Sesl <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE YAOURT ARÔME	Sseisu <input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC - SAUCE ROMARIN - PETITS POIS ET CAROTTES - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE YAOURT NATURE
mardi 12/08/2025	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSES NATURE GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE BOULETTE AU VEAU - SAUCE NIÇOISE - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSES NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 13/08/2025	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON CARRÉ FRAIS BIO FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 14/08/2025	<input type="checkbox"/>	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU DU CHEF À L'ANANAS	<input type="checkbox"/>	COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE AU CURRY SAUTÉ DE POULET - SAUCE PAPRIKA ET LAIT DE COCO - RIZ DE CAMARGUE PILAF FROMAGE BLANC NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 15/08/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ BRIE (PORTION) MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE PARIS BREST	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE FILET DE SAUMON MSC - SAUCE AU BASILIC - COURGETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE MADELEINE S/SUCRE
samedi 16/08/2025	<input type="checkbox"/>	TOMATES ET MOZZARELLA - VINAIGRETTE AUX HERBES RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE AUX HERBES RÔTI DE PORC - SAUCE MADÈRE - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 17/08/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSES NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON WATERZOI DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSES NATURE CLAFOUTIS À LA MIRABELLE



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 18 août au 24 août 2025 - Midi

lundi 18/08/2025	Ssucre <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE ROUGAIL DE SAUCISSE - BOULGOUR TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	Ssel <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE À L'ORANGE SAUCE TOMATE - GNOCCHIS GRATINÉS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRÉ	Sseisu <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE SAUCE TOMATE - GNOCCHIS GRATINÉS FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE
mardi 19/08/2025	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - FAÇON TANDOORI - RATATOUILLE - SEMOULE BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 20/08/2025	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE COURGETTE FARCIE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONIS DU PÊCHEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MACARONIS DU PÊCHEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
jeudi 21/08/2025	<input type="checkbox"/> ACCRAS DE MORUE - SAUCE TARTARE HACHIS PARMENTIER DU CHEF GOUDA CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> ACCRAS DE MORUE - SAUCE TARTARE HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE TARTE AU FLAN FAÇON PASTEIS DE NATA	<input type="checkbox"/> ACCRAS DE MORUE - SAUCE TARTARE HACHIS PARMENTIER DU CHEF YAOURT NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 22/08/2025	<input type="checkbox"/> QUICHE AU CHÈVRE FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF CANTAL AOP SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX POIREAUX FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX POIREAUX FILET DE COLIN MSC - SAUCE PAPRIKA - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE SUISSE NATURE
samedi 23/08/2025	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE SAUCISSE DE TOULOUSE - POMMES DE TERRE RISSOLÉES - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - SAUCE BRUNE PETIT MOULÉ AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE - HARICOTS VERTS BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE - HARICOTS VERTS BIO SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 24/08/2025	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS SAINT PAULIN TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX ABRICOTS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - SAUCE MIEL ET ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - FLAGEOLETS FROMAGE BLANC NATURE TARTE AUX ABRICOTS



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 25 août au 31 août 2025 - Midi

lundi 25/08/2025	Sucre <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 MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	Ssel <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 FRUIT DE SAISON	Sseisu <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 FRUIT DE SAISON
mardi 26/08/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE JAMBON BLANC ISSU DE PORC LR - MAYONNAISE - POTATOES GOUDA MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - MAYONNAISE - POTATOES YAOURT BRASSÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE VERTE - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - MAYONNAISE - POTATOES YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
mercredi 27/08/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE OEUF DUR - MAYONNAISE - SALADE DE COQUILLETES BIO, TOMATE ET MAÏS - VINAIGRETTE SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 28/08/2025	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) TRIO DE GRILLADES - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE BRIE SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PILON DE POULET - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PILON DE POULET - SALADE DE POMMES DE TERRE ET CONCOMBRES - VINAIGRETTE YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS
vendredi 29/08/2025	<input type="checkbox"/>	COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ	<input type="checkbox"/>	COEUR DE BLÉ - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE
samedi 30/08/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE COCKTAIL BOULETTE AU VEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 31/08/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE YAOURT BRASSÉ NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON RÔTI DE BOEUF - SAUCE BARBECUE - POËLÉE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE GRENAILLE YAOURT BRASSÉ NATURE CLAFOUTIS AUX CERISES



ADAPTÉS *

*Nom :

Prénom :

Menu du 01 septembre au 07 septembre 2025 - Midi

lundi 01/09/2025	Ssucré <input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES MAASDAM BIO YAOURT BRASSÉ NATURE	Ssalé <input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE - , SUCRE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN CHOCOLAT	Sselsu <input type="checkbox"/>	PAMPLEMOUSSE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU CURRY - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT BRASSÉ NATURE
mardi 02/09/2025	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE MERGUEZ - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ESCALOPE DE DINDE - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ESCALOPE DE DINDE - AU JUS - COURGETTES À LA PROVENÇALE - POMMES DE TERRE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 03/09/2025	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE PAUPIETTE DE VEAU - SAUCE MADÈRE - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE SALADE DE RIZ DE CAMARGUE AU THON FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA MENTHE SALADE DE RIZ DE CAMARGUE AU THON FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 04/09/2025	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - POTATOES MIMOLETTE CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - POTATOES FRUIT DE SAISON GÂTEAU SPÉCULOOS	<input type="checkbox"/>	FLAMISCHE AUX POIREAUX MOULES MARINIÈRES - POTATOES FRUIT DE SAISON CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 05/09/2025	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL TOMME BLANCHE SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE CRÈME DESSERT CARAMEL	<input type="checkbox"/>	LÉGUMES D'ÉTÉ - VINAIGRETTE BALSAMIQUE DOS DE COLIN MSC - SAUCE À L'ANETH - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE SUISSE NATURE
samedi 06/09/2025	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CRÉPINETTE DE PORC - SAUCE ARRABIATA - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FLAMICHE DU PECHEUR - TOMATES RÔTIÉS AUX HERBES FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FLAMICHE DU PECHEUR - TOMATES RÔTIÉS AUX HERBES FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE
dimanche 07/09/2025	<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"/>	TOMATES - VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT BRASSÉ NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE - SAUCE SUPRÊME - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT BRASSÉ NATURE GÂTEAU DU CHEF AUX PÊCHES



ADAPTÉS *

*Nom :

Prénom :

Menu du 08 septembre au 14 septembre 2025 - Midi

lundi 08/09/2025	Ssucre <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES CHIPOLATAS - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	Sesl <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	Sseisu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX HERBES ESCALOPE DE DINDE - SAUCE ORIENTALE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 09/09/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO EDAM COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO SUISSES NATURE COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU XÉRÈS FUSILLI BIO AU POULET,POIVRON ET PESTO SUISSES NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 10/09/2025	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) PAUPIETTE DE BŒUF VBF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS FROMAGE BLANC NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS ET OEUFS DURS FROMAGE BLANC NATURE YAOURT NATURE
jeudi 11/09/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE FORESTIÈRE PARMENTIER DE CANARD EMMENTAL MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD FRUIT DE SAISON CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD FRUIT DE SAISON MADELEINE S/SUCRE
vendredi 12/09/2025	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ CANTAL AOP YAOURT BRASSÉ NATURE	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE FLAN CAMEL	<input type="checkbox"/>	PASTÈQUE CASSOLETTE DE POISSONS MSC AUX CREVETTES - COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE
samedi 13/09/2025	<input type="checkbox"/>	TZATZIKI BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE À LA LOMBARDE - COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AUX NOIX SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE TARTE PROVENÇALE - ICEBERG - VINAIGRETTE YAOURT BRASSÉ NATURE SALADE DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE TARTE PROVENÇALE - ICEBERG - VINAIGRETTE YAOURT BRASSÉ NATURE SALADE DE FRUITS
dimanche 14/09/2025	<input type="checkbox"/>	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SAINT PAULIN GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SUISSES NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE LONGE DE PORC - SAUCE CALABRAISE - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE SARLADAISE SUISSES NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT



*Nom :

Prénom :

ADAPTÉS *

Menu du 15 septembre au 21 septembre 2025 - Midi

lundi 15/09/2025	Ssuce	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Ssai	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - ESCALOPE DE PORC - SAUCE TOMATE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE	Sselsu	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE MACARONIS BIO - ESCALOPE DE PORC - SAUCE TOMATE FRUIT DE SAISON MADELEINE S/SUCRE
mardi 16/09/2025		SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE GOUDA FROMAGE BLANC NATURE		SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE CRÈME DESSERT CAFÉ		SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - HARICOTS PLATS - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mercredi 17/09/2025		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE BLEU FRUIT DE SAISON		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON		CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 18/09/2025		PÂTÉ EN CROÛTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM CAKE AU CITRON S/SUCRE		HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE FLAMUSSE		HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - SAUCE AU VIN ROUGE - CAROTTES AUX OIGNONS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 19/09/2025		TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE YAOURT NATURE		TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES VINAIGRETTE SUISSES NATURE MOUSSE CHOCOLAT		TOMATES - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE PROVENÇALE (POISSON) - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES VINAIGRETTE SUISSES NATURE YAOURT NATURE
samedi 20/09/2025		SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE MERGUEZ - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO EMMENTAL FRUIT DE SAISON		SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FLAMICHE DU PECHEUR - MESCLUN DE SALADE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON		SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE FLAMICHE DU PECHEUR - MESCLUN DE SALADE - VINAIGRETTE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 21/09/2025		CONCOMBRE ET FÊTA - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME BLANCHE TARTE AUX PRUNES		CONCOMBRE - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE TARTE AUX PRUNES		CONCOMBRE - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - FAÇON MIRONTON - HARICOTS BEURRE - POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT NATURE TARTE AUX PRUNES