

MENUS SANS SEL SEPTEMBRE 2026

NOM :

AVEC POTAGE DU SOIR :

☐

LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026	SAMEDI 05/09/2026	DIMANCHE 06/09/2026
Salade de pois chiche	Melon charentais	Carottes râpées BIO à l'orange	Taboulé de choux fleur	Céleri rémoulade BIO	Salade Doloise	Jambon persillé de Bourgoane
Rôti de porc cuit au jus	Lasagnes aux legumes	Sauté de boeuf aux olives (la Comtoise)	Beignet de calamars / citron	Filet de colin lieu sauce curry	Rognons de boeuf frais sauce madère	Gratin Champenois (andouillette Chaource)
Epinards béchamel		Penne BIO	Haricots blancs à la tomate	Carottes persillées BIO	Ecrasé de pomme de terre	Saint Agur
Petit suisse BIO (nature)	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage blanc nature BIO	Petit suisse BIO (nature)	Baba au rhum
Pomme "Crips Pink"	Compote de pomme citron du chef	Raisin blanc	Mirabelles	Cake au miel	Crème dessert à la vanille	
LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026	SAMEDI 12/09/2026	DIMANCHE 13/09/2026
Concombre sauce bulgare	Haricots verts BIO en salade	Tomates BIO (du Val d'Amour) et maïs en salade	Pastèque	Salade coleslaw	Mâche aux croutons	Salade de coeur d'artichaut
Filet de colin à l'aneth	Boulettes de boeuf provençale	Filet de poulet à la crème	Omelette du chef	Rôti de dinde au romarin	Saumonette sauce à l'oseille	Lapin à la moutarde
Gratin de millet BIO aux petits légumes	Trottole BIO (de l'Ain) au beurre	Haricots beurre	Petits pois à l'étuvés	Brocolis BIO au gratin	Émincé de fenouil citron coriandre	Riz
Yaourt aromatisé BIO de la Mamellerie	Yaourt aromatisé BIO de l'Enil	Petit suisse aromatisé BIO	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt brassé citron BIO	Fournols du Puy de Dôme
Raisin blanc	Gourmandise de Suzie (choco-noisette)	Mirabelles	Liégeois de fruit pomme abricot framboise	Crumble aux pommes	Panna cotta aux fruits rouges	Tartelette aux mirabelles
LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026	SAMEDI 19/09/2026	DIMANCHE 20/09/2026
Salade de lentilles BIO	Salade de perles	Rosette & cornichon	Betterave et maïs en salade BIO	Melon charentais	Salade de cocos	Fromage de tête
Blanquette de veau à l'ancienne	Poulet rôti au jus	Brandade de poisson du chef	Rôti de porc sauce BBQ	Sauté de dinde au curry	Cuisse de canette au cidre	Sauté d'agneau aux olives
Macaroni BIO	Epinards BIO à la crème d'ail		Pommes de terre rissolées	Ratatouille (légumes frais) du chef BIO	Gratin de blettes	Gnocchi sauce bechamel
Fromage blanc nature	Yaourt velouté aromatisé	Fromage blanc aromatisé	Skyr BIO de la ferme d'Adèle	Yaourt nature BIO de l'enil	Petit suisse aromatisé BIO	Pont l'évêque
Salade de fruits	Poire	Kiwi BIO	Mousse au chocolat au lait	Purée de pomme fraise	Poire au vin	Bavarois poire chocolat
LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026	SAMEDI 26/09/2026	DIMANCHE 27/09/2026
Brocolis vinaigrette BIO	Salade de pomme de terre	Céleri rémoulade BIO	Velouté de courgette BIO à la vache qui rit	Salade iceberg	Poireaux vinaigrette	Pâté de campagne & petits cornichons
roti de porc sauce tomate (porc)	Chili con carne	Filet de poulet sauce estragon	Sauté de boeuf bourguignon (Charolais)	Filet de lieu sauce aioli	Boudin noir	Rôti de veau sauce champignons
Semoule parfumée aux épices douces	Riz BIO	Gratin d'aubergines et pomme de terre à la tomate	Ecrasé de pomme de terre	Légumes aioli BIO	Boudin noir aux 2 pommes	Tagliatelles au beurre
Yaourt nature BIO de l'enil	Skyr onctueux	Yaourt aromatisé de la ferme de Suzie	Fromage blanc nature	Petit suisse BIO (nature)	Faisselle	Saint-Marcellin IGP
Prune rouge	Flan vanille nappé caramel	Banane	Gateau "haricozette" du chef	Pomme BIO	Semoule au lait	Tartelette amande rhubarbe