



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 13 mars au 19 mars 2023

SEMAINE N°11

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Saucisson sec Brandade de poisson Purée de pommes de terre Brie Pomme	Menu N° 1 Terrine de poisson Boudin noir Poêlée gala Yaourt Bio Roulé fraises	Menu N° 1 Concombre à la crème Poulet rôti Coquillettes Rondelé poivre Crème caramel	Menu N° 1 Salade kébab Poitrine de veau farcie Céleri branche Fromage blanc aux fruits Liégeois vanille	Menu N° 1 Chou-fleur échalote Pot au feu Légumes pot au feu Saint-Paulin Poire	Menu N° 1 Œufs durs mimosa Côte de porc au four Poêlée Cordiale Petit Suisse Salade de fruits	Menu N° 1 Salade Brésilienne Blanquette de veau Riz blanc Saint-Nectaire Forêt Noire
	Menu N°2 ou SOIR Salade Marco Polo Rôti de lapin aux pruneaux Dés de céleri au beurre Yaourt aux fruits Gâteau Basque	Menu N°2 ou SOIR Mousse de foie Dame de merlu sauce beurre blanc Semoule aux raisins Tomme noire Orange	Menu N°2 ou SOIR Salade Waldorf Rôti de porc Haricots beurre Carré frais P'tit pot façon tatin	Menu N°2 ou SOIR Betteraves râpées Cuisse de poulet chasseur Pomme Parisienne Chèvre Compote pomme cassis	Menu N°2 ou SOIR Terrine de campagne Poisson du marché Poêlée Bretonne Yaourt St Malo pêche abricot Flan pâtissier	Menu N°2 ou SOIR Fenouil à l'aneth Rognons de bœuf au Madère Pommes rissolées Tartare ail et fines herbes Orange	Menu N°2 ou SOIR Salade Périgord Sauté de canard aux navets Petits navets et champignons Bleu Tarte Normande
	Potage Légumes	Potage Crécy	Velouté d'asperge	Potage paysan	Potage milanais	Potage tomate	Potage légumes de saison
ENTREES	Carottes au citron Saucisson sec Friand à la viande Salade Marco Polo	Taboulé Terrine de poisson Courgettes râpées à l'ail Mousse de foie	Terrine marché Provençal Concombre à la crème Salade Waldorf Salade Waldorf	Jambon blanc Salade kébab Champignons mayonnaise Betteraves râpées	Radis/beurre Chou-fleur échalote Quiche au thon Terrine de campagne	Poireaux vinaigrette Œufs durs mimosa Saucisson ail Fenouil à l'aneth	Galantine de volaille Salade Brésilienne Brocolis échalote Salade Périgord
	Aiguillettes de poulet Brandade de poisson Rôti de lapin aux pruneaux Pavé de jambon sauce Porto	Moussaka Boudin noir Dame de merlu sauce beurre blanc Pizza Texane	Poisson pané Poulet rôti Rôti de porc Pavé de volaille haché aux oignons	Sauté de porc à l'ail Poitrine de veau farcie Cuisse de poulet chasseur Feuilleté de poisson	Cordon bleu de dinde Pot au feu Poisson du marché Boudin blanc	Poêlée de moules Charentaise Côte de porc au four Rognons de bœuf au Madère Omelette ciboulette	Rôti de bœuf au jus Blanquette de veau Sauté de canard aux navets Lasagnes de poisson
CHOIX MENUS A LA CARTE	Choux fleur Purée de pommes de terre Dés de céleri au beurre	Penne Poêlée gala Semoule aux raisins	Gratin de blettes Coquillettes Haricots beurre	Haricots blancs Céleri branche Pomme Parisienne	Carottes vichy Légumes pot au feu Poêlée Bretonne	Semoule Poêlée Cordiale Pommes rissolées	Salsifis et tomate Provençale Riz blanc Petits navets et champignons
	Riz blanc	Piperade	Petits pois	Brocolis	Macaronis	Salade d'endives	Garniture lasagnes
FROMAGES / LAITAGES	Cotentin Brie Yaourt aux fruits Petit suisse aromatisé	Fromage blanc Yaourt Bio Tomme noire Vache qui Rit	Emmental Rondelé poivre Carré frais Yaourt nature	Petits suisse Fromage blanc aux fruits Chèvre Rondelé fleur de sel	Fromage blanc vanille Saint-Paulin Yaourt St Malo pêche abricot Chantenaige	Mimolette Petit Suisse Tartare ail et fines herbes Fromage blanc	Carré frais Saint-Nectaire Bleu Yaourt aromatisé
	Novly chocolat Pomme Gâteau Basque Compote de pêche	Pomme cuite Roulé fraises Orange Mousse citron	Banane Crème caramel P'tit pot façon tatin Flamby	Pointe abricot Liégeois vanille Compote pomme cassis Clémentines	Mousse café Poire Flan pâtissier Compote pomme pruneaux	Crumble fruits rouges Salade de fruits Orange Crème vanille	Pomme cuite Forêt Noire Tarte Normande Kiwi