



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 27 avril au 03 mai 2026

Semaine N°18

PRENOM :

Date et signature :

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE				
CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Soupe poireaux pommes de terre Consommé de légumes de saison	Potage paysan Consommé de légumes de saison	Crème d'asperges Consommé de légumes de saison	Potage du chef Consommé de légumes de saison	Velouté de champignons Consommé de légumes de saison	Crème de chou-fleur Consommé de légumes de saison	Potage potiron Consommé de légumes de saison				
	VIANDES / POISSONS	Tarte poireaux Haricots-verts échalote Salami Salade de tomate et maïs	Terrine du pêcheur Pâté de tête aux oignons Concombre à la crème Poireaux vinaigrette	Oeuf dur sur macédoine Betteraves rouges Crêpe goût fromage Cervelas	Mortadelle pistache Courgettes râpées à l'ail Piémontaise Croisillon Dubarry	Colombo de volaille Poisson du marché à l'Armoricaine Boudin Blanc Lasagne	Sauté de porc au paprika Saucisses de volaille tomates Beignets de poisson Kefas d'agneau	Rôti de bœuf au jus Filet mignon de porc aux épices Filet de poulet à la Provençale Filet de colin beurre citronné				
	VEGE	Rôti de porc à l'ail Tomate farcie Filet de poisson pané Grignottes de poulet	Sauté de dinde à la Catalane Filet de panga sauce Bercy Pavé de jambon à la Provençale Merguez grillée	Paupiette de veau forestière Aiguillettes de volaille aux 5 baies Bœuf aux olives Quenelles de brochet Nantua	Filet de tilapia sauce aux moules Côte de porc au jus Filet de poulet aux champignons Petits gésiers en ragout	Emincé végétal façon kebab	Steak de soja	Tarte poireaux et carottes	Omelette aux herbes	Parmentier de légumes	Pépites de blé	Quiche aux légumes du sud
	GARNITURES	Poêlée de légumes verts Riz pilaf Spaghettis Ratatouille	Purée de pomme de terre Carottes Vichy Céleri persillés Semoule	Gratin de côtes de blettes Farfalles Petits pois cuisinés Tombée de fenouil	Riz blanc Chou vert braisé Haricots beurre Flageolets	Poêlée de légumes à la Provençale Semoule Torti Complet	Haricots rouges au maïs Courgettes poêlées Julienne de légumes Pommes sautées	Champignons à l'ail Boulgour aux petits légumes Pommes dauphine Tomate Provençale				
	FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc fruité Yaourt nature Edam Cantafrais	Fondu Président Fromage blanc nature Yaourt nature sucré Camembert	Chèvre sec Vache Picon Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé	### Fromage blanc de Pamplie Tomme grise Yaourt nature Fripou bel	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature Bleu Petit moulu nature	Fromage Pyrénées Rondelé fleur de sel de Camargue Yaourt nature sucré Fromage blanc aux fruits	Montboissier Saint Nectaire Kiri crème 2 petits Suisses				
	DESSERTS / FRUITS	Pomme du Poitou Crème dessert café Compote pommes/abricots Donut cacao	Compote pommes/ananas Banane Flan pâtissier Crème dessert praliné	Cake aux fruits ##### Compote de fruits de saison "maison" Poire de France Flan vanille nappage caramel	Quetsches au sirop Beignet pommes Mousse citron Kiwi de France	Orange Liégeois café Compote pommes/fraises Eclair chocolat	Pot crème spéculos Pomme du Poitou Chou vanille Compote de fruits de saison "maison"	Tarte chocolat Lingot créole Banane Semoule au lait nappage caramel "Senoble"				

\* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

\*\* Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os