



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 15 janvier au 21 janvier 2024

SEMAINE N°03

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Salade Tunisienne	Radis beurre	Quiche lorraine	Saucisson à l'ail	Carottes râpées aux raisins sans	Terrine de légumes mayonnaise	Endives aux copeaux de saumon fumé
	Paleron de bœuf braisé	Paëlla poulet	Echine de porc braisée	Filet de doré austral sauce Hollandaise	Filet de dinde à l'estragon	Moussaka	Grenadin au poivre du Sichuan
	Poêlée du terroir	Riz paëlla	Chou braisé	Pommes sautées	Garniture de céleri persillée	Riz à la tomate	Pommes dauphines/tomates provençales
	Rondelé fleur de sel	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Yaourt bio	Carré frais	Brie	Bleu
	Flan pâtissier	Mouline pommes/framboises	Mousse chocolat	Clémentines	Tarte rhubarbe	Marmelade de pêches	Bavarois framboises
	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR
	Rillettes du Mans/cornichon	Salade Nordique (hareng)	Salade bretonne	Concombre à la crème	Pâté de campagne	Pois mimosas	Tomates cocktail à cœur de caille
	Ailes de raie aux cornichons	Steak nacré de cœur sauce tomate	Sauté de poulet au curry	Andouillette au four	Poisson au marne sauces aux épinards	Cuisse de poulet Basquaise	Canard aux navets
	Coquillettes	Côtes de blettes	Petits pois	Purée de courgettes	Semoule	Céleri rave braisé	Pommes noisettes
Yaourt aux fruits	Tartare fines herbes	Edam	Petit suisse aromatisé	Yaourt saveur fruits	Chanteneige	Saint Nectaire	
Pomme golden	Gâteau Basque	Compote fruits et cassis	Flamby caramel	Orange	Grillé à l'abricot	Tarte au chocolat	

Velouté de champignons	Potage du chef	Potage Poireaux/pommes de terre	Potage paysan	Soupe cresson	Potage du jardinier	Crème de volaille
------------------------	----------------	------------------------------------	---------------	---------------	---------------------	-------------------



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 22 janvier au 28 janvier 2024

SEMAINE N°04

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Salade du pêcheur	Salade de lentilles corails et vertes	Mousse de foie de porc	Carottes râpées au citron	Betteraves rouges	1/2 œuf sur céleri rémoulade	Croq salade au gingembre
	Poulet rôti	Bourguignon	Doré austral au citron	Ossobuco de dinde	Petit salé	Merguez d'agneau	Rôti de bœuf
	Purée de pommes de terre	Carotte vichy	Semoule	Poêlée de légumes verts	Lentilles bio	Aubergines grillées	Pommes risolées
	Yaourt aux fruits	Kiri	Chèvre sec	Petit suisse aux fruits	Yaourt fermier	Tomme blanche	Mottin Charentais
	Pomme verte	Paris-Brest	Abricots au sirop	Crème dessert caramel	Orange	Gâteau de riz "du chef"	Clafoutis aux poires
	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR
	Museau de porc	Radis beurre	1/2 œuf macédoine	Salade de poisson	Pâté de tête	Salade de tomates et maïs	Salade Périgord
	Saumonette sauce Nantua	Poule au pot	Côte de porc	Langue de bœuf sauce charcutière	Poisson au marne sauce "bonne femme"	Sauté de poulet à l'ancienne	Lapin à la moutarde
	Haricots beurre	Légumes du pot	Chou fleur	Pennes	Haricots verts	Purée de pois cassés	Endives meunières
Camembert	Yaourt nature	Picon	Edam	Petit suisse nature	Cantadou	Chèvre cendré	
Crème vanille	Banane	Beignet chocolat noisettes	Mouliné pommes/framboises	Liégeois caramel	Clémentines	Tarte aux pommes	

Potage du jardinier	Velouté de tomate	Potage du chef	Poireaux pommes de terre	Potage paysan	Soupe vendéenne	Potage du jardinier
---------------------	-------------------	----------------	--------------------------	---------------	-----------------	---------------------