



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 19 février au 25 février 2024

SEMAINE N°08

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Taboulé Poitrine de veau farcie Haricots-verts Camembert Poire	Menu N° 1 Concombre à la crème Poulet rôti Purée de pommes de terre Yaourts aux fruits Mousse chocolat	Menu N° 1 Salade marine Potée Auvergnate Chou vert braisé Rondelé fleur de sel Donut nature	Menu N° 1 Cervelas vinaigrette échalotes Poisson du marché sauce Poêlée paysanne Gouda Compote de poires	Menu N° 1 Betteraves rouges Sauté de poulet à l'ancienne Céleris branches persillés Yaourt nature Orange	Menu N° 1 Trio de râpé d'hiver Echine braisée Mogettes de Vendée Yaourt nature Crème dessert praliné	Menu N° 1 Terrine de poisson Rôti de bœuf sauce marchand Salsifis au jus Brie Millefeuille
	Menu N°2 ou SOIR Céleri râpé Bourguignon Macaronis Fromage blanc aux fruits Mouliné pommes/ramboises	Menu N°2 ou SOIR Mortadelle Darne de merlu Bercy Fondue de poireaux Morbier Kiwi	Menu N°2 ou SOIR Radis Cordon bleu Riz pilaf Yaourt nature Compote pomme vanille	Menu N°2 ou SOIR Pois mimosa Palette de porc à la diable Côtes de blettes Petit suisse aux fruits Paris-Brest	Menu N°2 ou SOIR Museau de porc Quenelles de brochet Pommes vapeur Emmental Abricots au sirop	Menu N°2 ou SOIR Salade parmentière Cuisse de poulet rôti Jeunes carottes au jus Vache qui rit Feuilleté abricots	Menu N°2 ou SOIR Salade du Périgord Veau braisé à la forestière Pommes de terre "farm" camembert Flan nappage caramel
	Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage paysan	Potage poireau pomme de terre
	Tarte aux oignons Taboulé Pâté de campagne Céleri râpé	Pizza Texane Concombre à la crème Duo de chou Mortadelle	Rillettes Salade marine Macédoine mayonnaise Radis	Haricots-verts échalotes Cervelas vinaigrette échalotes Salade de tomates Pois mimosa	Feuilleté façon hot dog Betteraves rouges Salade du nord Museau de porc	Effiloché de poisson ciboulette Trio de râpé d'hiver Salami Salade parmentière	Terrine de campagne Terrine de poisson Achards de légumes Salade du Périgord
Poisson pané Poitrine de veau farcie Bourguignon Petits foies de volaille aux oignons	Boudin blanc Poulet rôti Darne de merlu Bercy Omelette aux fines herbes	Alouette de bœuf Potée Auvergnate Cordon bleu Panga sauce Nantua	Aiguillettes de poulet crousty Poisson du marché sauce armoricaine Palette de porc à la diable Rognons au vin rouge	Jambon grill Sauté de poulet à l'ancienne Quenelles de brochet Petit brun de veau crémé	Gratin de poisson au four Echine braisée Cuisse de poulet rôti Kefitas d agneau	Blanquette de dinde Rôti de bœuf sauce marchand de vin Veau braisé à la forestière Beignets de poisson	
Semoule Haricots-verts Macaronis Jardinière de légumes	Pomme fruit Purée de pommes de terre Fondue de poireaux Petits pois	Coquillettes Chou vert braisé Riz pilaf Brocolis	Ratatouille Poêlée paysanne Côtes de blettes Mélange 5 Céréales	Lentilles Céleris branches persillés Pommes vapeur Salade d'endives	Julienne de légumes Mogettes de Vendée Jeunes carottes au jus Coquillettes	Riz blanc Salsifis au jus Pommes de terre "farm" Fondue de poireaux	
Yaourt saveur fruits Camembert Fromage blanc aux fruits Vache Picon	Petit suisse nature Yaourts aux fruits Morbier Fraidou	Pyrénées Rondelé fleur de sel Yaourt nature Fromage blanc nature	Tartare Gouda Petit suisse aux fruits Yaourt saveur fruits	Fromage blanc Yaourt nature Emmental Cantadou	Chèvre Yaourt nature Vache qui rit Petit suisse nature	Vache Picon Brie camembert Yaourt saveur fruit	
Liégeois caramel Poire Mouliné pommes/ramboises Semoule au lait	Compote pommes/bananes Mousse chocolat Kiwi Flan pâtissier	Pomme Donut nature Compote pomme vanille Mousse au citron	Crème dessert café Compote de poires Paris-Brest Banane	Chou à la crème Orange Abricots au sirop Novly vanille	Poire Crème dessert praliné Feuilleté abricots Compote pommes/coings	Compote pomme fraise Millefeuille Flan nappage caramel Clémentines	

CHOIX MENUS A LA CARTE

ENTREES

VIANDES / POISSONS

GARNITURES

FROMAGES / LAITAGES

DESSERTS / FRUITS