NOM :

PRENOM :

MENUS TRADITIONNELS du 01 avril au 07 avril 2024

SEMAINE N°14

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**
	Terrine de Pâques aux œufs	*Salade Italienne*	*Trio tomate/concombre/maïs*	*Oeuf dur sur macédoine*	*Salade du nord*	*Salade Marine*	*Terrine de légumes provençale*
	Pavé de thon	*Aiguillettes de poulet*	*Cassoulet*	*Mijoté de bœuf forestière*	*Sauté de dinde aux olives*	*Rôti de porc aux champignons*	*Poitrine de veau farcie*
	Pommes dauphines	*Poêlée de légumes printaniers*	*Haricots blancs*	*Chou fleur au beurre*	*Spaghettis*	*Poêlée de carottes*	*Pomme rosti/tomate provençale*
	Crottin Charentais	*Fromage blanc fruité*	*Yaourt aux fruit entiers*	*Chèvre sec*	*Petit suisse aromatisé*	*Yaourt fermier*	*Morbier*
	Tarte au citron	*Crème dessert café*	*Mousse chocolat*	*Poire*	*Chou crème vanille*	*Crème dessert praliné*	*Millefeuille*
	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**
	Taboulé	*Pâté de foie/cornichon*	*Friand viande*	*Betteraves rouges vinaigrette*	*Cervelas vinaigrette*	*Tomate/échalottes*	*Piémontaise*
	Filet migon	*Matelotte de poisson*	*Cuisse de poulet rôti*	*Boudin noir au four*	*Filet du marché*	*Ragout de gésiers*	*Cuisse de canette à la mandarine*
	Champignons à l'ail	*Riz créole*	*Courgettes à l'ail*	*Pommes vapeur*	*Céleri garniture*	*Pommes de terre au jus*	*Poêlée du terroir*
	Rondelé fleur de sel	*Brie*	*Petit suisse aromatisé*	*Yaourt saveur fruits*	*Tomme blanche*	*Fromage blanc*	*Bleuet des prairies*
	Orange	*Mouliné pommes/framboises*	*Tarte aux pommes*	*Crème dessert chocolat*	*Kiwi*	*Marmelade de pêches*	*Flan pâtissier*

CHOIX MENUS A LA CARTE								
	Soupe à l'oignon	*Potage du jardinier*	*Crème d'asperges*	*Potage du chef*	*Velouté de champignons*	*Potage de légumes*	*Poireaux pomme de terre*
ENTREES	*Râpé de chou blanc*	*Mélange du pêcheur*	*Céleri rémoulade*	*Pâté de tête oignons rouges*	*Râpé de fenouil à l'aneth*	*Poireaux vinaigrette*	*Pâté de campagne*
	Terrine de Pâques aux œufs	*Salade Italienne*	*Trio tomate/concombre/maïs*	*Oeuf dur sur macédoine*	*Salade du nord*	*Salade Marine*	*Terrine de légumes provencale*
	Crèpe goût fromage	*Concombre ciboulette*	*Saucisson ail/beurre*	*Carottes râpées*	*Quiche Lorraine*	*Rillettes*	*Salade Crétoise*
	Taboulé	*Pâté de foie/cornichon*	*Friand viande*	*Betteraves rouges vinaigrette*	*Cervelas vinaigrette*	*Tomate/échalottes*	*Piémontaise*
VIANDES / POISSONS	*Fricadelle de bœuf sauce tomate*	*Côte de porc aux herbes*	*Gratin de la mer aux moules*	*Saucisses de volaille*	*Palette à la diable*	*Quenelles sauce nantua*	*Chou farci*
	Pavé de thon	*Aiguillettes de poulet*	*Cassoulet*	*Mijoté de bœuf forestière*	*Sauté de dinde aux olives*	*Rôti de porc aux champignons*	*Poitrine de veau farcie*
	Filet migon	*Matelotte de poisson*	*Cuisse de poulet rôti*	*Boudin noir au four*	*Filet du marché*	*Ragout de gésiers*	*Cuisse de canette à la mandarine*
	Paupiette de volaille	*Cannelonis*	*Keftas d'agneau*	*Maquereau à la tomate au*	*Omelette à l'Espagnole*	*Steak haché au poivre*	*Beignets de colin*
GARNITURES	*Navets au jus*	*Coquillettes au beurre*	*Haricots verts persillés*	*Lentilles*	*Ratatouille*	*Boulgours aux dés de poivron*	*Endives braisées*
	Pommes dauphines	*Poêlée de légumes printaniers*	*Haricots blancs*	*Chou fleur au beurre*	*Spaghettis*	*Poêlée de carottes*	*Pomme rosti/tomate provençale*
	Champignons à l'ail	*Riz créole*	*Courgettes à l'ail*	*Pommes vapeur*	*Céleri garniture*	*Pommes de terre au jus*	*Poêlée du terroir*
	Petits pois cuisinés	*Salade d'endives*	*Semoule*	*Poêlée gala*	*Riz blanc*	*Haricots beurre*	*Tortis au beurre*
FROMAGES / LAITAGES	*Yaourt saveur fruits*	*Cantadou*	*Camembert*	*Fromage blanc nature*	*Cantafrais*	*Saint-Paulin*	*Tartare ail et fines herbes*
	Crottin Charentais	*Fromage blanc fruité*	*Yaourt aux fruit entiers*	*Chèvre sec*	*Petit suisse aromatisé*	*Yaourt fermier*	*Morbier*
	Rondelé fleur de sel	*Brie*	*Petit suisse aromatisé*	*Yaourt saveur fruits*	*Tomme blanche*	*Fromage blanc*	*Bleuet des prairies*
	Petit suisse nature	*Yaourt nature*	*Vache qui rit*	*Chanteneige*	*Yaourt nature*	*Carré frais*	*Yaourt nature*
DESSERTS / FRUITS	*Compote pommes/abricots*	*Pomme*	*Flan nappage caramel*	*Donuts*	*Liégeois caramel*	*Orange*	*Mousse citron*
	Tarte au citron	*Crème dessert café*	*Mousse chocolat*	*Poire*	*Chou crème vanille*	*Crème dessert praliné*	*Millefeuille*
	Orange	*Mouliné pommes/framboises*	*Tarte aux pommes*	*Crème dessert chocolat*	*Kiwi*	*Marmelade de pêches*	*Flan pâtissier*
	Liégeois Café	*Petit pot fruits rouges*	*Banane*	*Semoule au lait*	*Compote pommes/coings*	*Beignet*	*Pomme*

NOM :

MENUS TRADITIONNELS du 08 avril au 14 avril 2024

SEMAINE N°15

AGE D'OR services

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 Marco Polo	Salade du Périgord(gésiers/h-vert)	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
		Filet de dinde rôti estragon	Blanquette marine	Goulash de bœuf	Echine de porc braisée	Poulet rôti "maison"	Paupiette de veau au Porto	Lapin à la printanière
		Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au jus	Petits coco Vendéen	Petits légumes cuisinés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
		Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt bio fermier	Saint-Paulin	Petit suisse nature	Fromage blanc	St Nectaire
		Tarte aux pommes	Mouliné pommes/framboises	Mousse chocolat	Pomme	Paris-Brest	Marmelade de pêches	Clafoutis abricots
		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**
		Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Saucisson ail	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Cervelas	Accras de morue
		Andouillette grillée	Coq au vin	Darne de merlu sauce Hollandaise	Fricadelle de bœuf marchand de vin	Rognons à la moutarde	Saumonette Nantua	Rôti de bœuf au jus
		Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Côtes de blettes	Riz blanc	Tombé de poireaux à la creme	Pommes noisette
		Cantadou	Edam	Petit suisse aromatisé	Rondelé fleur de sel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Morbier
		Banane	Feuilleté abricots	Compote de poires	Semoule au lait	Poire	Cake citron	Tarte chocolat
CHOIX MENUS A LA CARTE		Potage du jardinier	Soupe de cresson	Potage du chef	Crème de volaille	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson
	ENTREES	Chorizo	Salade d'endives	Croisillon Dubarry	Chou rouge râpé	Museau de porc à la Lyonnaise	Poireaux vinaigrette	Salade Italienne
		Salade Marco Polo	Salade du Périgord(gésiers/h-vert)	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
		Friand goût fromage	Salade Océane	Concombre à la crème	Pâté de foie	Quiche Lorraine	Terrine de légumes	Jambon blanc macédoine
		Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Saucisson ail	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Cervelas	Accras de morue
	VIANDES / POISSONS	Spaghetti bolognaise (plat unique)	Côte de porc aux herbes	Haché de poulet	Filet de colin meunière	Brun de veau sauce Robert	Escalope de porc au jus clair	Cabillaud au beurre fondu
		Filet de dinde rôti estragon	Blanquette marine	Goulash de bœuf	Echine de porc braisée	Poulet rôti "maison"	Paupiette de veau au Porto	Lapin à la printanière
		Andouillette grillée	Coq au vin	Darne de merlu sauce Hollandaise	Fricadelle de bœuf marchand de vin	Rognons à la moutarde	Saumonette Nantua	Rôti de bœuf au jus
		Calamar à la romaine	Oeuf dur sauce Mornay	Pavé de jambon	Sauté de foies de volaille aux	Poisson pané citron	Nuggets de poulet	Cervelas orloff
	GARNITURES	Spaghettis	Purée de brocolis	Lentilles au jus	Epinards	Purée	Endives meunière	Légumes grillés
		Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au jus	Petits coco Vendéen	Petits légumes cuisinés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
		Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Côtes de blettes	Riz blanc	Tombé de poireaux à la creme	Pommes noisette
		Jardinière de légumes	Riz au curry	Haricots beurre	Pommes vapeur	Ratatouille	Poêlée de céréales	Courgettes poêlées
	FROMAGES / LAITAGES	Yaourt saveur fruits	Vache qui rit	Chèvre sec	Yaourt sucré	Cantafrais	Pyrénées	Tartare ail et fines herbes
		Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt bio fermier	Saint-Paulin	Petit suisse nature	Fromage blanc	St Nectaire
		Cantadou	Edam	Petit suisse aromatisé	Rondelé fleur de sel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Morbier
		Petit suisse	Yaourt nature	Chanteneige	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Cotentin	Petit suisse
	DESSERTS / FRUITS	Flan vanille nappage caramel	Poire	Beignet framboise	Ananas au sirop	Crème dessert caramel	Pomme	Compote pommes/pruneaux
		Tarte aux pommes	Mouliné pommes/framboises	Mousse chocolat	Pomme	Paris-Brest	Marmelade de pêches	Clafoutis abricots
		Banane	Feuilleté abricots	Compote de poires	Semoule au lait	Poire	Cake citron	Tarte chocolat
		Compote de poires	Mousse citron	Orange	Petit pot spéculos	Compote pommes/cassis	Flan pâtissier	Orange