NOM :

PRENOM :

MENUS TRADITIONNELS du 15 avril au 21 avril 2024

SEMAINE N°16

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	*Taboulé*	*Salade Lorraine*	*Duo rémoulade*	*Betteraves rouges*	*Œuf en gelée*	*Salade de cœur d'artichaud*
	Chipolatas aux herbes	*Paleron de bœuf printanier*	*Poisson du marché beurre blanc*	*Filet de poulet aux épices d'Orient*	*Couscous merguez /boulette*	*Rôti de bœuf au jus*	*Canard mijoté*
	Lentilles cuisinées	*Poêlée du terroir*	*Pommes sautées*	*Poêlée de salsifis et champignons*	*Semoule*	*Poêlée de navets*	*Poêlée Italienne*
	Kiri	*Yaourt aux fruits*	*Tomme grise*	*Petit suisse aromatisé*	*Cantafrais*	*Camembert*	*Crottin Charentais*
	Crème dessert praliné	*Crumble*	*Semoule au lait*	*Poire*	*Grillé aux pommes*	*Cocktail fruits exotiques et ananas*	*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**
	Salade Coleslaw	*Râpé de betteraves rouges*	*Salade terre et mer*	*Pâté de foie*	*Carottes râpées*	*Poireau vinaigrette*	*Pâté en croûte*
	Escalope de dinde à la crème	*Araignée de porc*	*Foie de veau aux oignons*	*Tilapia sauce tomate*	*Cuisse de poulet rôti*	*Palette à la Provençale*	*Cabillaud printanier*
	Haricots-verts	*Petits pois*	*Chou fleur cuisiné*	*Pâtes aux dés de poivrons et tomates*	*Poêlée maraîchère*	*Quinoa aux dés de légumes*	*Pomme duchesse/cœur céleri*
	Mimolette	*Vache picon*	*Yaourt saveur fruits*	*Gouda*	*Fromage blanc sucré*	*Carré frais*	*Chèvre sec*
	Kiwi	*Cocktail de fruits à la vanille*	*Tarte Normande*	*Mousse chocolat*	*Orange*	*Liégeois vanille*	*Paris-Brest*

CHOIX MENUS A LA CARTE		*Mouliné butternut*	*Potage du jardinier*	*Soupe au chou*	*Potage du chef*	*Crème Dubarry*	*Potage légumes*	*Velouté de céleri*
	ENTREES	*Mortadelle*	*Pistoles de boudin noir*	*Friand*	*Salade de lentilles*	*Salade brésilienne*	*Saucisson à l'ail*	*Radis*
		Salade du pêcheur	*Taboulé*	*Salade Lorraine*	*Duo rémoulade*	*Betteraves rouges*	*Œuf en gelée*	*Salade de cœur d'artichaud*
		Salade Marco Polo	*1/2 œuf sur compotée de tomates*	*Céleri citronné*	*Macédoine mayonnaise*	*Andouille*	*Tomate échalote*	*Pizza*
		Salade Coleslaw	*Râpé de betteraves rouges*	*Salade terre et mer*	*Pâté de foie*	*Carottes râpées*	*Poireau vinaigrette*	*Pâté en croûte*
	VIANDES / POISSONS	*Moussaka de bœuf*	*Tomate farcie*	*Rôti de porc*	*Saucisse de bœuf*	*Lasagne de poisson*	*Cordon bleu*	*Escalope de porc*
		Chipolatas aux herbes	*Paleron de bœuf printanier*	*Poisson du marché beurre blanc*	*Filet de poulet aux épices d'Orient*	*Couscous merguez /boulette*	*Rôti de bœuf au jus*	*Canard mijoté*
		Escalope de dinde à la crème	*Araignée de porc*	*Foie de veau aux oignons*	*Tilapia sauce tomate*	*Cuisse de poulet rôti*	*Palette à la Provençale*	*Cabillaud printanier*
		Moules au curry	*Gratin de poisson*	*Haché de poulet*	*Petit brun de veau*	*Rognons sauce au vin*	*Maquereau au four*	*Oeuf dur Mornay*
	GARNITURES	*XXXXX*	*Coquillettes*	*Carottes et oignons poêlés*	*Purée de pois cassé*	*Salade d'endives*	*Poêlée parmentière*	*Jardinière de légumes*
		Lentilles cuisinées	*Poêlée du terroir*	*Pommes sautées*	*Poêlée de salsifis et champignons*	*Semoule*	*Poêlée de navets*	*Poêlée Italienne*
		Haricots-verts	*Petits pois*	*Chou fleur cuisiné*	*Pâtes aux dés de poivrons et tomates*	*Poêlée maraîchère*	*Quinoa aux dés de légumes*	*Pomme duchesse/cœur céleri*
		Purée de pommes de terre	*Céleri branche*	*Riz créole*	*Ratatouille*	*Pommes vapeur*	*Côtes de blettes au jus*	*Pommes rissolées*
	FROMAGES / LAITAGES	*Fromage blanc*	*Bleu du Poitou*	*Cantadou*	*Yaourt nature*	*Brie*	*Petit suisse*	*Yaourt*
		Kiri	*Yaourt aux fruits*	*Tomme grise*	*Petit suisse aromatisé*	*Cantafrais*	*Camembert*	*Crottin Charentais*
		Mimolette	*Vache picon*	*Yaourt saveur fruits*	*Gouda*	*Fromage blanc sucré*	*Carré frais*	*Chèvre sec*
		Yaourt saveur fruits	*Petit suisse*	*Fromage balnc*	*Vache qui rit*	*Yaourt sucré*	*Yaourt saveur aux fruits*	*Cotentin*
	DESSERTS / FRUITS	*Chou à la crème*	*Banane*	*Compote pommes/abricots*	*Petit pot praliné*	*Abricots au sirop*	*Kiwi*	*Riz nappage caramel*
		Crème dessert praliné	*Crumble*	*Semoule au lait*	*Poire*	*Grillé aux pommes*	*Cocktail fruits exotiques et ananas*	*Bavarois framboises*
		Kiwi	*Cocktail de fruits à la vanille*	*Tarte Normande*	*Mousse chocolat*	*Orange*	*Liégeois vanille*	*Paris-Brest*
		Compote pommes/bananes	*Flan vanille*	*Pomme*	*Compote pommes/coings*	*Crème dessert caramel*	*Clafoutis aux fruits*	*Pomme*

NOM :

MENUS TRADITIONNELS du 22 avril au 28 avril 2024

SEMAINE N°17

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**
	Friand goût fromage	*Terrine du pêcheur*	*Oeuf dur sur macédoine*	*Pâté de campagne*	*Radis*	*Carottes râpées à l'ail*	*1/2 tomate et surimi*
	Rôti de porc au four	*Sauté de poulet au poivre*	*Mignondin de veau crémé*	*Médaillon de merlu sauce aux moules*	*Lapin à la moutarde*	*Saute de porc aux legumes nouveaux*	*Rôti de bœuf au jus*
	Poêlée de légumes verts	*Pommes sautées aux oignons*	*Gratin de côtes de blettes*	*Macaronis*	*Poelee de legumes a la Provencale*	*Haricots rouges au maïs*	*Pomme paille et champignons*
	Fromage blanc fruité	*Rondelé fleur de sel*	*Chèvre sec*	*Yaourt bio*	*Faisselle*	*Pyrénées*	*Bleuet des prairies*
	Banane	*Flan vanille nappage caramel*	*Tarte rhubarbe*	*1/2 poire au sirop et mandarine*	*Orange*	*Crème dessert vanille*	*Tarte au chocolat*
	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**
	Haricots-verts échalotte	*Pâté de foie*	*Betteraves rouges échalotte*	*Salade marine*	*Andouille*	*Salade Tunisienne*	*Terrine aux 3 légumes*
	Bourguignon	*Paupiette du pêcheur*	*Emincés de volaille*	*Côte de porc au four*	*Aile de raie au beurre persillé*	*Saucisses de volaille Provencale*	*Filet mignon de porc*
	Spaghettis	*Carottes Vichy*	*Petits pois cuisinés*	*Sauté de chou fleur*	*Riz aux petits pois*	*Courgettes à l'ail*	*Pommes noisette*
	Yaourt fermier	*Petit suisse fruité*	*Cantadou*	*Brie*	*Yaourt saveur fruits*	*Cantafrais*	*Tomme blanche*
	Crème dessert café	*Pomme*	*Marmelade de pêches*	*Chou crème*	*Liégeois café*	*Banane*	*Millefeuille*
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	*Salade de tomate et maïs*	*Poireaux vinaigrette*	*Saucisson ail*	*Croisillon Dubarry*	*Salade Parisienne*	*Terrine de poisson*	*Cervelas*
	Friand goût fromage	*Terrine du pêcheur*	*Oeuf dur sur macédoine*	*Pâté de campagne*	*Radis*	*Carottes râpées à l'ail*	*1/2 tomate et surimi*
	Salami	*Concombre à la crème*	*Crèpe au fromage*	*Piémontaise*	*Emincé de céleri branche*	*Museau de bœuf*	*Concombre sauce cocktail*
	Haricots-verts échalotte	*Pâté de foie*	*Betteraves rouges échalotte*	*Salade marine*	*Andouille*	*Salade Tunisienne*	*Terrine aux 3 légumes*
VIANDES / POISSONS	*Filet de poisson pané*	*Pavé de jambon à la Provençale*	*HACHIS PARMENTIER*	*Omelette Espagnole*	*Courgette farcie*	*Beignetsde poisson*	*Aiguillettes de poulet*
	Rôti de porc au four	*Sauté de poulet au poivre*	*Mignondin de veau crémé*	*Médaillon de merlu sauce aux moules*	*Lapin à la moutarde*	*Sauté de porc aux légumes nouveaux*	*Rôti de bœuf au jus*
	Bourguignon	*Paupiette du pêcheur*	*Emincés de volaille*	*Côte de porc au four*	*Aile de raie au beurre persillé*	*Saucisses de volaille Provençale*	*Filet mignon de porc*
	Nuggets de poulet	*Merguez grillée*	*Filet de poisson meunière*	*Petits gésiers en ragout*	*Cannelonis*	*Keftas d'agneau*	*Lotte à l'Américaine*
GARNITURES	*Riz pilaf*	*Purée de céleri*	*XXXX*	*Haricots beurre*	*Tortis*	*Tombée de poireaux*	*Poêlée cordiale*
	Poêlée de légumes verts	*Pommes sautées aux oignons*	*Gratin de côtes de blettes*	*Macaronis*	*Poêlée de légumes à la Provencale*	*Haricots rouges au maïs*	*Pomme paille et champignons*
	Spaghettis	*Carottes Vichy*	*Petits pois cuisinés*	*Sauté de chou fleur*	*Riz aux petits pois*	*Courgettes à l'ail*	*Pommes noisette*
	Tombée de fenouil	*Semoule*	*Ratatouille*	*Légumes ragout*	*Salade d'endives*	*Pommes sautées*	*Tomate provençale*
FROMAGES / LAITAGES	*Edam*	*Yaourt saveur fruits*	*Fromage blanc sucré*	*Vache qui rit*	*Saint-Paulin*	*Yaourt nature*	*Tartare ail et fines herbes*
	Fromage blanc fruité	*Rondelé fleur de sel*	*Chèvre sec*	*Yaourt bio*	*Faisselle*	*Pyrénées*	*Bleuet des prairies*
	Yaourt fermier	*Petit suisse fruité*	*Cantadou*	*Brie*	*Yaourt saveur fruits*	*Cantafrais*	*Tomme blanche*
	Fraidou	*Mimolette*	*Yaourt nature*	*Petit suisse*	*Chanteneige*	*Fromage blanc*	*Yaourt saveur fruits*
DESSERTS / FRUITS	*Compote de fruits et abricots*	*Flan pâtissier*	*Poire*	*Mousse chocolat*	*Mouliné pommes/framboises*	*Cake aux fruits*	*Poire*
	Banane	*Flan vanille nappage caramel*	*Tarte rhubarbe*	*1/2 poire au sirop et mandarine*	*Orange*	*Crème dessert vanille*	*Tarte au chocolat*
	Crème dessert café	*Pomme*	*Marmelade de pêches*	*Chou crème*	*Liégeois café*	*Banane*	*Millefeuille*
	Donuts	*Compote de pêche*	*Crème dessert vanille*	*Kiwi*	*Beignet aux pommes*	*Compote pommes/cassis*	*Liégeois caramel*