



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 12 mai au 18 mai 2025

SEMAINE N°20

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
	Tomate / maïs Grenadin de porc sauce forestière Petits coco Vendéen Yaourt fermier Millefeuille	Taboulé Poitrine de veau farcie à la crème Céleris branche persillés Kiri Marmelade de pêches	Betteraves rouges vinaigrette Ragout de gésiers aux oignons Pommes vapeur Chèvre Pot de crème pistache	Oeuf dur mayonnaise Côte de porc aux herbes Purée de carottes Fromage blanc de Pamplicie Poire	Concombre à la crème Aiguillettes de poulet à la crème Poêlée Italienne printanière Yaourt aux fruits Cake au citron	Carottes râpées Langue de bœuf sauce Madère Poêlée cordiale Camembert Compote bio "maison"	Duo de jambon Saumon sauce beurre blanc Pommes noisette Duo de fromages 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
	Piémontaise Sauté de bœuf à l'ancienne Poêlée de carottes persillées Fromage blanc aux fruits Orange	Chou blanc à l'ail Rognons de porc au vin d'Anjou Coquillettes Yaourt saveur fruits Flan pâtissier	Roulade de volaille Filet de limande sauce béarnaise Courgette à l'ail Tartare ail et fines herbes Compote pomme framboise	Céleri rémoulade Rougail saucisses de volaille Riz créole Tomme blanche Crème dessert chocolat	Crêpe goût fromage Sauté de porc à la Dijonnaise Chou Bruxelles Petit suisse Banane	Paté de tête vinaigrette Filet de tilapia sauce oseille Pomme sautées Yaourt nature Beignet framboises	Salade de thon au riz Camarguais Rôti de bœuf Céleri gratiné Saint-Nectaire Bavarois fruits rouges
CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe à l'oignons	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Vélouté de champignons	Potage légumes	Poireaux pomme de terre
	ENTREES						
	Tomate / maïs Piémontaise Chorizo Crêpe goût fromage	Taboulé Chou blanc à l'ail Haricots verts vinaigrette Saucisson sec	Betteraves rouges vinaigrette Roulade de volaille Salade Marco Polo Radis beurre	Oeuf dur mayonnaise Céleri rémoulade Macédoine Pâté de campagne	Concombre à la crème Crêpe goût fromage Salade Moselle Timbale marine	Carottes râpées Paté de tête vinaigrette Salade de tomates persillées Salade Océane	Duo de jambon Salade de thon au riz Camarguais Salade de cœur d'artichaud Râpé de courgettes au citron
	VIANDES / POISSONS						
Grenadin de porc sauce forestière Sauté de bœuf à l'ancienne Beignets de poisson Haché de poulet	Poitrine de veau farcie à la crème Rognons de porc au vin d'Anjou Escalope de poulet au jus clair Gratin de poisson	Betteraves rouges vinaigrette Filet de limande sauce béarnaise Boudin noir au four Chou Farci	Côte de porc aux herbes Rougail saucisses de volaille Alouette de bœuf Maquereau à la Marocaine	Aiguillettes de poulet à la crème Sauté de porc à la Dijonnaise Paupiette du pêcheur Chausson de volaille bolognaise	Langue de bœuf sauce Madère Filet de tilapia sauce oseille Haut de cuisse de poulet rôti Chipolatas au four	Saumon sauce beurre blanc Rôti de bœuf Lapin à la moutarde Nuggets de poulets	
GARNITURES							
Petits coco Vendéen Poêlée de carottes persillées Epinards au beurre Pommes de terre rissolées	Céleris branche persillés Coquillettes Poêlée de céréales Côtes de blettes	Pommes vapeur Courgette à l'ail Poêlée de poireaux Semoule nature	Purée de carottes Riz créole Spaghettis Petits navets	Poêlée Italienne printanière Chou Bruxelles Ratatouille Lentilles bio	Poêlée cordiale Pomme sautées Riz à la tomate Chou vert braisé	Pommes noisette Céleri gratiné Poêlée printanière Tortis	
FROMAGES / LAITAGES							
Yaourt fermier Fromage blanc aux fruits Camembert Vache Picon	Kiri Yaourt saveur fruits Petit suisse Emmental	Chèvre Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc de Pamplicie Tomme blanche Fraidou Yaourt saveur fruits	Yaourt aux fruits Petit suisse Gouda Cotentin	Camembert Yaourt nature Fromage blanc Cantafrais	Duo de fromages Saint-Nectaire Rondelé fleur de sel Yaourt saveur fruits	
DESSERTS / FRUITS							
Millefeuille Orange Crème dessert praliné Compote de poires	Marmelade de pêches Flan pâtissier Pomme Liégeois café	Pot de crème pistache Compote pomme framboise Eclair vanille Orange	Poire Crème dessert chocolat Compote pommes/bananes Gâteau Basque	Cake au citron Banane Flan nappage caramel Compote de pommes/abricots	Compote bio "maison" Beignet framboises Kiwi Crème dessert praliné	Tarte au chocolat Bavarois fruits rouges Cocktail de fruits Poire	

* 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