Semaine N°33 du 10 au 16 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MENUS EQUILIBRES 5 ELEMENTS	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**
	Méli mélo de la mer	*Taboulé*	*Cervelas*	*Salade Coleslaw*	*Radis beurre*	*Œuf en gelée*	*Salade de cœurs d'artichauts*
	Palette de porc à la tomate	*Bœuf à la tomate*	*Filet de tilapia sauce citronnée*	*Poulet sauce barbecue*	*Emincé de porc aux oignons*	*Fricadelle de bœuf sauce poivre*	*Rôti gigot d'agneau à l'ail*
	Petits cocos Vendéens cuisinés	*Poêlée Méridionale*	*Pennes au beurre*	*Mélange de légumes grillés épicés*	*Pommes de terre boulangère*	*Jardinière de légumes*	*Pommes noisettes*
	Brie	*Yaourt nature*	*Fromage blanc de Pamplie*	*Gouda*	*Mimolette*	*Yaourt nature sucré*	*Mottin Charentais*
	Cake aux fruits confits	*Mousse chocolat*	*Pêche*	*Muffin*	*Roulé chocolat noisette*	*Pomme au four*	*Tarte chocolat*
	Menu Equilibre N° 2	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**
	Tomate échalote	*Râpé de chou rouge*	*Salade terre et mer*	*Pâté de foie*	*Betteraves rouges à la moutarde*	*Trio concombre tomate maïs*	*Pâté en croute*
	Haut de cuisse de poulet au four	*Crépinette de porc sauce Soubise*	*Saucisses de boeuf*	*Supions sauce crème échalote*	*Escalope de volaille à la crème*	*Andouillette au four*	*Filet de dorade au beurre Nantais*
	Côtes de blettes persillées	*Riz au curry*	*Haricots beurres*	*Pommes vapeur*	*Cœurs de céleri braisés*	*Farfalles*	*Champignons et beurre maître d'hôtel*
	Petit moulé nature	*Coulommier*	*Yaourt nature sucré*	*Fromage blanc nature*	*Vache qui rit*	*Bleu*	*Bleu d'Auvergne*
	Pomme	*Compote pommes/pruneaux*	*Tarte flan*	*Pot de crème chocolat noisette*	*Banane*	*Liégeois vanille*	*Bavarois passion*

merci de cocher ce que vous souhaitez manger chaque jour en indiquant la quantité de chaque élément POUR UN TOTAL DE 5 ou 6 ELEMENTS

MENU A LA CARTE							
	Potage légumes	*Crème de brocolis*	*Potage du chef*	*Velouté de tomates*	*Potage du jardinier*	*Crème de volaille*	*Crème Dubarry*
	Consommé de légumes de saison	*Consommé de légumes de saison*	*Consommé de légumes de saison*	*Consommé de légumes de saison*	*Consommé de légumes de saison*	*Consommé de légumes de saison*	*Consommé de légumes de saison*
ENTREES	*Méli mélo de la mer*	*Taboulé*	*Cervelas*	*Salade Coleslaw*	*Radis beurre*	*Œuf en gelée*	*Salade de cœurs d'artichauts*
	Tomate échalote	*Râpé de chou rouge*	*Salade terre et mer*	*Pâté de foie*	*Betteraves rouges à la moutarde*	*Trio concombre tomate maïs*	*Pâté en croute*
	Salade Nélusko	*Concombre vinaigrette*	*Céleri rémoulade*	*Macédoine mayonnaise*	*Salami*	*Terrine de légumes*	*Pizza*
	Mortadelle pistache	*Pâté de campagne*	*Friand goût viande*	*Lentilles vinaigrette*	*Salade Brésilienne*	*Rillette du Mans*	*Achard de légumes*
VIANDES / POISSONS	*Palette de porc à la tomate*	*Bœuf à la tomate*	*Filet de tilapia sauce citronnée*	*Poulet sauce barbecue*	*Emincé de porc aux oignons*	*Fricadelle de bœuf sauce poivre*	*Rôti gigot d'agneau à l'ail*
	Haut de cuisse de poulet au four	*Crépinette de porc sauce Soubise*	*Saucisses de boeuf*	*Supions sauce crème échalote*	*Escalope de volaille à la crème*	*Andouillette au four*	*Filet de dorade au beurre Nantais*
	Tomate farcie au bœuf	*Cordon bleu*	*Côte de porc au jus*	*Lasagne de bœuf*	*Poisson du marché Dugléré*	*Filet de poulet aux herbes*	*Mignon de porc à la Provençale*
	Beignets de poisson	*Filet de panga sauce Aurore*	*Haché de poulet gratiné*	*Boudin noir au four*	*Foies de volaille sauce Vénitienne*	*Moules à la Catalane*	*Blanc de dinde froid*
VEG	*Galette haricot azuki quinoa*	*Steak soja nature*	*Tomate farcie aux légumes*	*Lasagnes de légumes grillés*	*Quiche thon et tomate*	*Falafel fève menthe et*	*Omelette aux fines herbes*
GARNITURES	*Petits cocos Vendéens cuisinés*	*Poêlée Méridionale*	*Pennes au beurre*	*Mélange de légumes grillés épicés*	*Pommes de terre boulangère*	*Jardinière de légumes*	*Pommes noisettes*
	Côtes de blettes persillées	*Riz au curry*	*Haricots beurres*	*Pommes vapeur*	*Cœurs de céleri braisés*	*Farfalles*	*Champignons et beurre maître d'hôtel*
	Purée de haricots verts	*Pommes sautées*	*Poêlée de tomates aux oignons*	*xxxxxxxx*	*Carottes Vichy*	*Flageolets*	*Courgettes à l'ail*
	Coquillettes	*Julienne de légumes*	*Quinoa aux poivrons*	*Chou fleur en gratin*	*Riz blanc*	*Poêlée villageoise*	*Salade de pâtes*
FROMAGES / LAITAGES	*Brie*	*Yaourt nature*	*Fromage blanc de Pamplie*	*Gouda*	*Mimolette*	*Yaourt nature sucré*	*Mottin Charentais*
	Petit moulé nature	*Coulommier*	*Yaourt nature sucré*	*Fromage blanc nature*	*Vache qui rit*	*Bleu*	*Bleu d'Auvergne*
	Fromage blanc fruité	*Fraidou*	*Tomme blanche*	*Yaourt aromatisé*	*Fromage blanc fruité*	*Rondelé fleur de sel de Camargue*	*2 petits Suisses*
	Yaourt aromatisé	*Fromage blanc sucré*	*Tartare ail et fines herbes*	*Chanteneige*	*Yaourt nature*	*Fromage blanc sucré*	*Samos*
DESSERTS / FRUITS	*Cake aux fruits confits*	*Mousse chocolat*	*Pêche*	*Muffin*	*Roulé chocolat noisette*	*Pomme au four*	*Tarte chocolat*
	Pomme	*Compote pommes/pruneaux*	*Tarte flan*	*Pot de crème chocolat noisette*	*Banane*	*Liégeois vanille*	*Bavarois passion*
	Pot de crème fruits exotiques	*Kiwi*	*Compote de fruits de saison "maison"*	*Nectarine*	*Compote pommes/coings*	*Prunes*	*Riz au lait nappage caramel "Nova"*
	Compote pommes/abricots	*Crumble pommes*	*Crème dessert praliné*	*Compote de fruits de saison "maison"*	*Crème dessert café*	*Donut sucré*	*Abricots*

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalement sans os