



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 18 août au 24 août 2025

SEMAINE N°34

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Tarte provençale Grillade de porc aux herbes Ratatouille Camembert Banane	Menu N° 1 Concombre à la crème Rôti de dinde aux herbes de Provence Lentilles Tartare ail et fines herbes Flan nappage caramel	Menu N° 1 Œuf dur macédoine Mignonin de veau à la crème Poêlée de courgettes persillées Fromage blanc a la vanille Tarte chocolat	Menu N° 1 Pâté de campagne Saumon beurre blanc Coquillettes Yaourt Bio Salade de fruits	Menu N° 1 Salade Marine Cuisse de poulet Garniture de céleri Saint Paulin Orange	Menu N° 1 Tomates à l'ail Chipolatas Pommes duchesse Rondelé aux noix Pot de crème exotique	Menu N° 1 Salade Brésilienne Rôti de bœuf Salsifis au jus Tomme grise Tarte Normande
	Menu N°2 ou SOIR Haricots-verts échalote Bourguignon Pommes persillées Fromage blanc Crème vanille	Menu N°2 ou SOIR Rillettes du Mans Calamar à la romaine Tombée de poireaux Edam Pomme	Menu N°2 ou SOIR Betteraves rouges râpées Paëlla Riz à paëlla Kiri Compote pomme pruneaux	Menu N°2 ou SOIR Salade Vendéenne Tempe de porc aux oignons Bouquetière de légumes Fromage blanc Chou à la crème	Menu N°2 ou SOIR Roulade de volaille Poisson du marché sauce armoricaine Poêlée Italienne Yaourt saveur fruits Liégeois chocolat	Menu N°2 ou SOIR Salade Tunisienne Sauté de poulet Poêlée cordiale Emmental Nectarine	Menu N°2 ou SOIR Terrine aux 3 légumes Grenadin de porc Gratin dauphinois 2 Petits Suisses Millefeuille

CHOIX MENUS A LA CARTE		Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage d'été tomates/poivrons	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été
	ENTREES	Tarte provençale Haricots-verts échalote Salami Salade tomate / maïs	Concombre à la crème Rillettes du Mans Terrine du pêcheur Poireau vinaigrette	Œuf dur macédoine Betteraves rouges râpées Crêpe goût champignons Saucisson à l'ail / beurre	Pâté de campagne Salade Vendéenne Chou blanc à l'ail Croisillon Dubarry	Salade Marine Roulade de volaille Radis beurre Salade Parisienne	Tomates à l'ail Salade Tunisienne Museau de porc Œuf mayonnaise	Salade Brésilienne Terrine aux 3 légumes Concombre sauce cocktail Chorizo
	VIANDES / POISSONS	Grillade de porc aux herbes Bourguignon Gratin de poissons Omelette Espagnole	Rôti de dinde aux herbes de Provence Calamar à la romaine Courgette farcie Paupiettes de veau aux oignons	Mignonin de veau à la crème Paëlla Hachis parmentier Filets de maquereaux au four	Saumon beurre blanc Tempe de porc aux oignons Paupiette de dinde Rissollette de veau	Cuisse de poulet Poisson du marché sauce armoricaine Crépinette de porc à la tomate Steak haché de bœuf au poivre	Chipolatas Sauté de poulet Pépites de poisson dorées au four Merguez grillées	Rôti de bœuf Grenadin de porc Blanc de volaille à la forestière Colin sauce béarnaise
	GARNITURES	Ratatouille Pommes persillées Riz blanc Petits navets	Lentilles Tombée de poireaux Garniture de céleri Macaronis	Poêlée de courgettes persillées Riz à paëlla XXXXXXXXXX Tomate Provençale	Coquillettes Bouquetière de légumes Côtes de blette persillées Semoule	Garniture de céleri Poêlée Italienne Pois cassés Haricots verts	Pommes duchesse Poêlée cordiale Purée de carottes Blé pilaf	Salsifis au jus Gratin dauphinois Poêlée Italienne Salade de tomates
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert Fromage blanc Vache qui rit Yaout saveur fruits	Tartare ail et fines herbes Edam Yaourt nature Fromage blanc	Fromage blanc a la vanille Kiri Mimolette Yaourt aux fruits	Yaourt Bio Fromage blanc Cantafrais Bleu	Saint Paulin Yaourt saveur fruits Fromage blanc Cotentin	Rondelé aux noix Emmental Yaourt nature Fromage blanc	Tomme grise 2 Petits Suisses Chèvre fermier Yaourt saveur fruits
	DESSERTS / FRUITS	Banane Crème vanille Compote de pêches Donut	Flan nappage caramel Pomme Gâteau Basque Ananas au sirop	Tarte chocolat Compote pomme pruneaux Poire Crème dessert vanille	Salade de fruits Chou à la crème Crème pâtissière aux fruits Pêche	Orange Liégeois chocolat Mouliné pommes/framboises Beignet aux pommes	Pot de crème exotique Nectarine Tarte citron Compote pommes/cassis	Tarte Normande Millefeuille Poire Liégeois caramel

* 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