



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 25 août au 31 août 2025

SEMAINE N°35

PRENOM :

Date et signature :

FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
	Menu N° 1		Menu N° 1		Menu N° 1		Menu N° 1		Menu N° 1		Menu N° 1		Menu N° 1	
	Achard de légumes		Salade italienne		Concombre vinaigrette		Riz à la Niçoise		Rillettes de porc		Taboulé aux légumes		Salade Colmar	
	Couscous		Rôti de porc à la Provençale		Langue de boeuf		Rôti de dinde		Poisson du marché sauce bonne femme		Poulet au curry		Poitrine de veau farcie	
	Semoule		Courgettes / mini tomates persillées		Spaghettis		Poêlée de légumes verts		Pommes sautées		Julienne de légumes		Poêlée paysanne	
	Yaourt aux fruits		Vache qui rit		Bleu		Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc de Pamplie		Tartare ail et fines herbes		Saint-Nectaire	
	Pomme		Cake aux pépites de chocolat		Liégeois café		Crème praliné		Pêche		Lingot créole		Paris-Brest	
	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	
	Mortadelle		Carottes rapées		Salade Strasbourgeoise		Salade Tunisienne		Crêpes goût jambon fromage		Jambon blanc		Salade marinière	
	Limande sauce Choron		Petits gésiers aux oignons		Andouillette grillée		Goulash de bœuf		Emincé de porc herbes de Provence		Paupiette du pêcheur		Cuisse de pintade à la Normande	

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Velouté de courgettes	Potage du chef	Velouté de tomates	Potage de légumes	Poireaux pommes de terre	Potage du jardinier	Bisque de poissons
		Achard de légumes	Salade italienne	Concombre vinaigrette	Riz à la Niçoise	Rillettes de porc	Taboulé aux légumes	Salade Colmar
		Mortadelle	Carottes rapées	Salade Strasbourgeoise	Salade Tunisienne	Crêpes goût jambon fromage	Jambon blanc	Salade marinière
		Salade Russe	Duo de saucissons	Œuf sauce cocktail	Tarte Provençale	Salade forestière	Salade de tomate	Pâté en croûte
		Friand au fromage	Terrine de poisson	Andouille	Pâté de tête	Betteraves rouges râpées	Quiche Lorraine	Haricots verts vinaigrette
	VIANDES / POISSONS	Couscous	Rôti de porc à la Provençale	Langue de boeuf	Rôti de dinde	Poisson du marché sauce bonne femme	Poulet au curry	Poitrine de veau farcie
		Limande sauce Choron	Petits gésiers aux oignons	Andouillette grillée	Goulash de bœuf	Emincé de porc herbes de Provence	Paupiette du pêcheur	Cuisse de pintade à la Normande
		Rissollette de veau	Blanquette de la mer	Filet de poulet au jus	Grillade de porc	Alouette de bœuf sauce tomate	Escalope de porc au jus clair	Dorade beurre blanc
		Rognons à la moutarde	Oeufs durs sauce Mornay	Poisson pané	Panga beurre persillé	Escalope de volaille à la crème	Cannelonis	Duo de viandes froides Béarnaise
	GARNITURES	Semoule	Courgettes / mini tomates persillées	Spaghettis	Poêlée de légumes verts	Pommes sautées	Julienne de légumes	Poêlée paysanne
		Garniture de céleri	Petits pois carottes	Tombée de fenouils et oignons	Printanière de légumes	Tomate Provençale	Lentilles	Poêlée gala
		Jardinière de légumes	Pommes vapeur	Haricots beurre	Haricots blancs	Courgettes à l'ail	Farfales	Brocolis
	FROMAGES / LAITAGES	Pennes	Poireaux à la crème	Poêlée de céréales	Ratatouille	Boulgour aux poivrons	Epinards	Salade de riz
		Yaourt aux fruits	Vache qui rit	Bleu	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc de Pamplie	Tartare ail et fines herbes	Saint-Nectaire
		Fromage blanc	Yaourt nature	Fraidou	Camembert	Yaourt nature	Cantafrais	Chèvre fermier
		Fromage des Pyrénées	Fromage blanc	Yaourt nature	Chanteneige	Brie	Yaourt aux fruits	2 Petits Suisses
	DESSERTS / FRUITS	Cantadou	Chèvre sec	Fromage blanc	Yaourt saveur fruits	Cantadou	Edam	Yaourt nature
		Pomme	Cake aux pépites de chocolat	Liégeois café	Crème praliné	Pêche	Lingot créole	Paris-Brest
		Eclair vanille	Banane	Crème patissière aux fruits	Pot de crème cookie chocolat blanc	Flan pâtissier	Nectarine	Bavarois framboises
		Riz nappage caramel	Compote pommes / abricots	Poire	Donut chocolat	Pomme coulis de fruits rouges	Compote pommes / ananas	Orange

* 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