



AGE D'OR

NOM :

PRENOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 08 septembre au 14 septembre 2025

Semaine N°37

Date et signature :

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR		Menu N° 1 Concombre sauce cocktail Andouillette grillée Haricots blancs cuisinés Mantoboissie Pomme au four Menu N°2 ou SOIR 1/2 œuf dur macédoine Beuf mode Poêlée cordiale Tartare ail et fines herbes Beignet chocolat	Menu N° 1 Céleri remoulade Kéftas d'agneau Légumes tajine Yaourt aromatisé Grillé aux abricots Menu N°2 ou SOIR Salade Bretonne Colombo de porc Bouillour St-Paulin Crème dessert caramel	Menu N° 1 Tartare de légumes en gelée Filet de dinde "marchand de vin" Farfles Cantadou Nectarine Menu N°2 ou SOIR Salade Lorraine (cervelas, chou blanc) Filet de limande au beurre blanc Courgettes à l'ail Yaourt sucré Poire au sirop	Menu N° 1 Salade Chinoise Emincé de porc aux oignons Petits légumes d'été tomates Fromage blanc de Pamplie Petit pot fraise discuité Menu N°2 ou SOIR Courgettes râpées Sauté de poulet au gingembre Pommes moutarde Vache qui rit Pêche	Menu N° 1 Jambon blanc Poisson du marché sauce Choron Pommes persillées Brie Compte du chef Menu N°2 ou SOIR Salade Océane Tempes de porc au chorizo Ratatouille Fromage blanc Crème pâtissière au chocolat	Menu N° 1 Salade de tomate au persil Langue de bœuf sauce Madère Carottes aux champignons Yaourt aux fruits Cake au citron Menu N°2 ou SOIR Pâté de tête à l'échalote Tilapia sauce citronnée Poêlée Italienne Tomme grise	Menu N° 1 Champignons mayonnaise Cuisse de canette à l'orange Pommes dauphine / tomate Provençale Saint Nectaire Paris-Brest Menu N°2 ou SOIR Moules à la crème Rôti de bœuf au jus Salsifs au jus Duo de chèvre Gâteau Basque
ENTREES		Concombre sauce cocktail 1/2 œuf dur macédoine Pâté de campagne Haricots verts échalote	Céleri remoulade Salade Bretonne Quiche Lorraine Mortadelle	Tartare de légumes en gelée Salade Lorraine (cervelas, chou blanc) Bettecraves rouges en dés Œuf dur choulette	Salade Chinoise Courgettes râpées Macédoine Andouille	Jambon blanc Salade Océane Radis Sala de coco	Salade de tomate au persil Pâté de tête à l'échalote Brocolis vinaigrette Carottes râpées	Champignons mayonnaise Moules à la crème Acharde de légumes Croissant Dubarry
VIANDES / POISSONS		Andouillette grillée Beuf mode Poêlée de moules Nuggets de volaille Chubaritos végétariennes	Keftas d'agneau Colombo de porc Filet de poulet à la crème Poisson à la Bretonaise Galette de blé d'ignons	Filet de dinde "marchand de vin" Filet de limande au beurre blanc Grillade de porc à la moutarde Aubergine farcie Pommes râpées	Emincé de porc aux oignons Sauté de poulet au gingembre Saucisses de bœuf Poisson pané Nuggets de blé	Poisson du marché sauce Choron Tempes de porc au chorizo Merguez Omelette à l'espagnole Galette de quinoa à la provençale	Langue de bœuf sauce Madère Tilapia sauce citronnée Escalope de dinde aux herbes Cébinette de porc Boulettes de soja à la tomate	Cuisse de canette à l'orange Rôti de bœuf au jus Duo de viandes froides Souron sauce hollandaise Pâté bûche emmental éponges
GARNITURES		Haricots blancs cuisinés Poêlée cordiale Fondue de poireaux et dés de céleri Macaronis	Légumes tajine Bouillour Pommes rissolées Chou-fleur	Porfolies Courgettes à l'ail Haricots beurre Semoule	Petits légumes d'été tomates Pommes noisette Figeeolets Petits navets aux poivrons verts	Pommes persillées Ratatouille Garniture de céleri persillé Petits pois	Carottes aux champignons Poêlée Italienne Riz pillof Côtes de blettes	Pommes dauphine / tomate Provençale Salsifs au jus Flan de légumes Poêlée de céréales
FROMAGES / LAITAGES		Mantoboissie Tartare ail et fines herbes Fromage blanc nature Yaourt sucré	Yaourt aromatisé St-Paulin Petit moule nature Fromage blanc	Cantadou Yaourt sucré Emmental Fromage blanc nature	Fromage blanc de Pamplie Vache qui rit Yaourt nature Gouda	Brie Fromage blanc Cantafrais Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits Tomme grise Fromage blanc Tartare nature	Saint Nectaire Duo de chèvre Rondelé ail et fines herbes 2 Petites suisses
DESSERTS / FRUITS		Compote pommes / ananas Pomme au four Beignet chocolat Kiwi	Grillé aux abricots Crème dessert caramel Compote pommes / pêches Prunes	Nectarine Poire au sirop Riz au lait Légèges vanille	Petit pot fraise discuité Pêche Flan pâtissier Compote pommes cassis	Compote du chef Crème pâtissière au chocolat Raisins Chou à la crème	Cake au citron Compote pommes pruneaux Novly vanille Banane	Paris-Brest Gâteau Basque Pomme Compote pommes / fraises

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergies
 ** Pour les rééditions "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os



AGE D'OR

NOM :

PRENOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 15 septembre au 21 septembre 2025

Semaine N°38

Date et signature :

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Menu N° 1 Oeuf dur sur lit de macédoine Emincé de poulet en verdure Cœurs de céleris gratinés Fromage blanc Tarte Normande Menu N°2 ou SOIR Salami	Menu N° 1 Broccoli vinaigrette Bourgignon Spaghettis Fondus Président Liégeois café	Menu N° 1 Marco Polo Chipolatas aux herbes Poêlée cordiale Yaourt Bio Prunes	Menu N° 1 Pâté de campagne "maison" Dos de colin sauce armoricaine Pommes vapeur Tomme noire Compote du chef	Menu N° 1 Bœuf en gelée Filet de dinde au paprika Poêlée de légumes d'été Vache Picon Crevin poussière au ricu Menu N°2 ou SOIR Rillettes du Mans	Menu N° 1 Carottes râpées Alouette de bœuf Riz au curry	Menu N° 1 Moules à la catalane Filet mignon de porc Poêlée gala Chèvre	Menu N° 1 Oeuf dur sur lit de macédoine Emincé de poulet en verdure Cœurs de céleris gratinés Fromage blanc Tarte Normande Menu N°2 ou SOIR Salami	Menu N° 1 Broccoli vinaigrette Bourgignon Spaghettis Fondus Président Liégeois café	Menu N° 1 Marco Polo Chipolatas aux herbes Poêlée cordiale Yaourt Bio Prunes	Menu N° 1 Pâté de campagne "maison" Dos de colin sauce armoricaine Pommes vapeur Tomme noire Compote du chef	Menu N° 1 Bœuf en gelée Filet de dinde au paprika Poêlée de légumes d'été Vache Picon Crevin poussière au ricu Menu N°2 ou SOIR Rillettes du Mans	Menu N° 1 Carottes râpées Alouette de bœuf Riz au curry	Menu N° 1 Moules à la catalane Filet mignon de porc Poêlée gala Chèvre
Compote pommes / coings Bleu	Pot de crème cookies crocrouc Camembert Alouette	Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert praliné	Haricots verts Yaourt sucré Raisins	Quinoa à la Péruvienne Mimolotte Compote pommes vanille	Gratin de blettes Charenteige Grillé pommes	Pommes poillies Bleu d'Avvergne Biscuit roulé fraise	Purée de pommes de terre Bleu	Carottes Vichy Camembert	Méli mélo à la Tunisienne Rissollette de veau	Sauté de porc aux olives vertes Haricots verts Yaourt sucré Raisins	Poisson du marché sauce Bercy Quinoa à la Péruvienne Mimolotte Compote pommes vanille	Gratin de blettes Charenteige Grillé pommes	Pommes poillies Bleu d'Avvergne Biscuit roulé fraise

CHOIX MENUS A LA CARTE																																
ENTREES		VIANDES / POISSONS		GARNITURES		FROMAGES / LAITAGES		DESSERTS / FRUITS																								
Crème de brocolis	Potage du chef	Velouté de céleri	Potage légumes	Potage légumes	Velouté de champignons	potage du jardinier	Bisque de poisson	Oeuf dur sur lit de macédoine	Broccoli vinaigrette	Concombre à la crème	Pâté de tête vinaigrette	Friand au fromage	Bourguignon	Ragout de petits gâteaux	Beignets de poisson	Tomate farcie	Suprême végétal paré	Spaghettis	Carottes Vichy	Poêlée de légumes à la Provençale	Riz blanc	Fondus Président	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Liégeois café	Pot de crème cookies chocolat blanc	Abricots au sirop	Kiwi			
Solami	Haricots verts vinaigrette	Courgettes râpées	Emincé de poulet en verdure	Brandade de poisson	Rôti de porc au four	Boulette de bœuf au poivre	Lasagnes ricotta épinards	Cœurs de céleris gratinés	Purée de pommes de terre	Petits cocos à la tomate	Alouette de légumes	Fromage blanc	Bleu	Yaourt sucré	Froidou	Tarte Normande	Compote pommes / coings	Nectarine	Pot de crème ananas													
Chipolatas aux herbes	Rissollette de veau	Cuisse de poulet rôti	Maquerreau au four	Merguez végétariennes	Chipolatas aux herbes	Rissollette de veau	Cuisse de poulet rôti	Poêlée cordiale	Méli mélo à la Tunisienne	Pommes persillées	Chou-fleur	Yaourt Bio	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc	Tomme blanche	Compote du chef	Raisins	Crème dessert praliné	Semoule au lait	Compote poires												
Filet de dinde au paprika	Poisson du marché sauce Bercy	Crêpinette de porc	Panée blé tomate mozarella	Panée blé tomate mozarella	Filet de dinde au paprika	Poisson du marché sauce Bercy	Crêpinette de porc	Poêlée de légumes d'été	Quinoa à la Péruvienne	Macaronis	Courgettes à l'ail	Vache Picon	Mimolotte	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote pommes vanille	Banane	Crème dessert Chocolat													
Filet mignon de porc	Tresse de volaille	Panga sauce oseille	Endives au jambon	Tomate farcie aux légumes	Alouette de bœuf	Tresse de volaille	Panga sauce oseille	Riz au curry	Gratin de blettes	Navets	Pommes sautées	Fromage blanc aux fruits	Charenteige	Edam	Yaourt sucré	Fian nappage caramel	Grillé pommes	Compote pommes pruneaux	Pomme													
Filet mignon de porc	Rôti de veau grand métre	Blanc de poulet sauce béarnaise	Gratin de la mer aux moules	Falvoies fèves / menthe	Filet mignon de porc	Rôti de veau grand métre	Blanc de poulet sauce béarnaise	Poêlée gala	Pommes poillies	Salade de pâtes	Haricots beurre	Chèvre	Bleu d'Avvergne	Rondelé fleur de sel	2 Petits Suisses	Crêpe au chocolat	Biscuit roulé fraise	Novly chocolat	Pêche													

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergies

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