PRENOM:

: MENUS TRADITIO

MENUS TRADITIONNELS du 08 septembre au 14 septembre 2025

Semaine N°37

Date et signature :

	sery	D'OR CONTROLL CONTROL CONTROL CONTROL CONTROL CONTROL CONTROL CONTROL CONTROLL CONTROL CONTR						
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NO. 1	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		Menu N° 1 Concombre sauce cocktail	Menu N° 1 Céleri rémoulade	Menu N° 1  Tartare de légumes en gelée	Menu N° 1 Salade Chinoise	Menu N° 1  Jambon blanc	Menu N° 1 Salade de tomate au persil	Menu N° 1 Champignons mayonnaise
		Andouillette grillée	Keftas d'agneau	Filet de dinde "marchand de vin "	Emincé de porc aux oignons	Poisson du marché sauce Choron	Langue de bœuf sauce Madère	Cuisse de canette à l'orange
	SOIR	Haricots blancs cuisinés	Légumes tajine	Farfales	Petits légumes d'été tomatés	Pommes persillées	Carottes aux champignons	Pommes dauphine / tomate Provençale
		Montboissié	Yaourt aromatisé	Cantadou	Fromage blanc de Pamplie	Brie	Yaourt aux fruits	Saint Nectaire
	ES I	Pomme au four	Grillé aux abricots	Nectarine	Petit pot fraise biscuité	Compote du chef	Cake au citron	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
	FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	1/2 œuf dur macédoine	Salade Bretonne	Salade Lorraine ( cervelas, chou blanc)	Courgettes râpées	Salade Océane	Pâté de tête à l'échalote	Moules à la crème
		Bœuf mode	Colombo de porc	Filet de limande au beurre blanc	Sauté de poulet au gingembre	Tempes de porc au chorizo	Tilapia sauce citronnée	Rôti de bœuf au jus
		Poêlée cordiale	Boulgour	Courgettes à l'ail	Pommes noisette	Ratatouille	Poêlée Italienne	Salsifis au jus
		Tartare ail et fines herbes	St-Paulin	Yaourt sucré	Vache qui rit	Fromage blanc	Tomme grise	Duo de chèvre
		Beignet chocolat	Crème dessert caramel	Poire au sirop	Pêche	Crème pâtissière au chocolat	Compote pommes pruneaux	Gâteau Basque
CHOIX MENUS A LA CAR	1 [	Potage asperges	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté tomate	Potage poireaux pommes de terre	Crème de volaille	Mouliné de courgettes
		Polage asperges	Soupe a roignoris	Polage du criei	veloute tornate	Potage poireaux pornines de terre	Creme de volaille	Mouline de courgettes
		Concombre sauce cocktail	Céleri rémoulade	Tartare de légumes en gelée	Salade Chinoise	Jambon blanc	Salade de tomate au persil	Champignons mayonnaise
	ENTREES	1/ 2 œuf dur macédoine	Salade Bretonne	Salade Lorraine ( cervelas, chou blanc)	Courgettes râpées	Salade Océane	Pâté de tête à l'échalote	Moules à la crème
	EN	Pâté de campagne	Quiche Lorraine	Betteraves rouges en dés	Macédoine	Radis	Brocolis vinaigrette	Achard de légumes
		Haricots verts échalote	Mortadelle	Œuf dur ciboulette	Andouille	Salade de coco	Carottes râpées	Croisillon Dubarry
					_			
	- 10	Andouillette grillée	Keftas d'agneau	Filet de dinde "marchand de vin "	Emincé de porc aux oignons	Poisson du marché sauce Choron	Langue de bœuf sauce Madère	Cuisse de canette à l'orange
	VIANDES / POISSONS	Bœuf mode	Colombo de porc	Filet de limande au beurre blanc	Sauté de poulet au gingembre	Tempes de porc au chorizo	Tilapia sauce citronnée	Rôti de bœuf au jus
	VIAN	Poêlée de moules	Filet de poulet à la crème	Grillade de porc à la moutarde	Saucisses de bœuf	Merguez	Escalope de dinde aux herbes	Duo de viandes froides
		Nuggets de volaille	Poisson à la Bordelaise	Aubergine farcie	Poisson pané	Omelette à l'espagnole	Crépinette de porc	Saumon sauce hollandaise
	VEG E	Chipolatas végétariennes	Galette de blé oignons	Parmentier de légumes	Nuggets de blé	Galette de quinoa à la Provençale	Boulettes de soja à la tomate	Pané blé emmental épinards
	တ္ယ	Haricots blancs cuisinés	l águmas tailna	Farfales	Potito lágumos d'átá tomotás	Dommoo novoilláno	Carattas aux ahampimana	Pommes dauphine / tomate
	U.K.E	<del>-</del>	Légumes tajine	┥ ⊢	Petits légumes d'été tomatés	Pommes persillées	Carottes aux champignons	Provençale
	GARNITURES	Poêlée cordiale  Fondue de poireaux et dés de	Boulgour	Courgettes à l'ail	Pommes noisette	Ratatouille	Poêlée Italienne	Salsifis au jus
	GA	céleri	Pommes rissolées	Haricots beurres	Flageolets	Garniture de céleri persillé	Riz pilaf	Flan de légumes
	_	Macaronis	Chou-fleur	Semoule	Petits navets aux poivrons verts	Petits pois	Côtes de blettes	Poêlée de céréales
	s s	Montboissié	Yaourt aromatisé	Cantadou	Fromage blanc de Pamplie	Brie	Yaourt aux fruits	Saint Nectaire
	GE	Tartare ail et fines herbes	St-Paulin	Yaourt sucré	Vache qui rit	Fromage blanc	Tomme grise	Duo de chèvre
	AMA	Fromage blanc nature	Petit moulé nature	Emmental	Yaourt nature	Cantafrais	Fromage blanc	Rondelé ail et fines herbes
	FROMAGES / LAITAGES	Yaourt sucré	Fromage blanc	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Tartare nature	2 Petits suisses
	1	Pomme au four	Grillé aux abricots	Nectarine	Petit pot fraise biscuité	Compote du chef	Cake au citron	Paris-Brest
	ESSERTS /	Beignet chocolat	Crème dessert caramel	Poire au sirop	Pêche	Crème pâtissière au chocolat	Compote pommes pruneaux	Gâteau Basque
	SSE	Kiwi	Compote pommes / pêches	Riz au lait	- Flan pâtissier	Raisins	Novly vanille	Pomme
		Compote pommes / ananas	Prunes	Liégeois vanille	Compote pommes cassis	Chou à la crème	Banane	Compote pommes / fraises
					<u> </u>			

<sup>\*</sup> nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

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