



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 06 octobre au 12 octobre 2025

Semaine N°41

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Râpé de chou blanc à l'ail	Cervelas	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche Lorraine	Carottes râpées	Salade Camarguaise
	Blanquette de dinde	Choucroute de la mer	Bœuf mode	Petit salé	Coq au vin rouge	Langue de bœuf sauce piquante	Sauté de lapin aux pruneaux
	Purée de céleri rave	Chou choucroute / Pommes de terre	Duo de haricots verts et beurre	Lentilles bio du Poitou	Poêlée de carottes	Pommes noisette	Petits navets et champignons
	Camembert	Fromage blanc sucré	Fromage Blanc de Pamplie	Petit moulé nature	Chèvre sec	Fromage blanc	Mottin Charentais
	Pot de crème fruits exotiques	Poire	Chou à la crème	Banane	Quetsches au sirop	Cake aux fruits	Lingot créole
	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
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de tête	Piémontaise	Radis	Terrine forestière	Salade au surimi
	Rôti de porc à l'ail	Poulet rôti "maison"	Dos de colin beurre blanc	Saucisse de bœuf	Crêpinette de porc	Poisson du marché au beurre citronné	Rôti de bœuf au jus
	Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Brocolis	Boulgour Pilaf	Epinards à la crème	Salsifis et pommes rosti
	Petit moulé ail et fines herbes	Pyrénée	Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Vache qui rit	Bleu	Saint-Nectaire
	Compote du chef	Donut chocolat	Orange	Mousse chocolat	Raisin	Grillé abricot	Tarte chccocolat

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Potage du jardinier	Velouté de champignons	Potage du chef	Velouté de céleri	Soupe à l'oignons enrichi	Potage paysan	Bisque de poisson
		Râpé de chou blanc à l'ail	Cervelas	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche Lorraine	Carottes râpées	Salade Camarguaise
		Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de tête	Piémontaise	Radis	Terrine forestière	Salade au surimi
		Salade bretonne	Salade Vendéenne	Crêpe goût champignons	Rillettes du Mans	Poireaux vinaigrette	Oeuf et macédoine	Cornet de jambon
		Museau de porc vinaigrette	Céleri rémoulade	Fenouil à l'aneth	Friand goût fromage	Andouille	Salade tomates et maïs	Betteraves rouges râpées
	VIANDES / POISSONS	Blanquette de dinde	Choucroute de la mer	Bœuf mode	Petit salé	Coq au vin rouge	Langue de bœuf sauce piquante	Sauté de lapin aux pruneaux
		Rôti de porc à l'ail	Poulet rôti "maison"	Dos de colin beurre blanc	Saucisse de bœuf	Crêpinette de porc	Poisson du marché au beurre citronné	Rôti de bœuf au jus
		Steak haché de bœuf au poivre	Boudin noir au four	Filet de poulet aux oignons	Poisson du marché	Alouette de bœuf	Chou farci	Dorade sauce aux moules
		Panga sauce Aurore	Paupiette de veau vallée d'Auge	Chipolatas	Nuggets de poulet	Poisson pané	Omelette au fromage	Cervelas orloff
	VEG m	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
	GARNITURE S	Purée de céleri rave	Chou choucroute / Pommes de terre	Duo de haricots verts et beurre	Lentilles bio du Poitou	Poêlée de carottes	Pommes noisette	Petits navets et champignons
		Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Brocolis	Boulgour Pilaf	Epinards à la crème	Salsifis et pommes rosti
		Pennes	Pomme fruit et endive	Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes	Coquillettes	Ratatouille	Riz blanc
		Tombé de légumes et tomates	Riz au curry	Garniture de céleris branche persillés	Pommes sautées	Fondue de poireaux	Poêlée de céréales	Chou fleur braisé
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert	Fromage blanc sucré	Fromage Blanc de Pamplie	Petit moulé nature	Chèvre sec	Fromage blanc	Mottin Charentais
		Petit moulé ail et fines herbes	Pyrénée	Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Vache qui rit	Bleu	Saint-Nectaire
		Yaourt nature	Fondu Président	Tomme Grise	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Rondelé fleur de sel	2 petits Suisses
		Fromage blan aux fruits	Yaourt saveur fruits	Vache Picon	Edam	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Samos
	DESSERTS / FRUITS	Pot de crème fruits exotiques	Poire	Chou à la crème	Banane	Quetsches au sirop	Cake aux fruits	Lingot créole
		Compote du chef	Donut chocolat	Orange	Mousse chocolat	Raisin	Grillé abricot	Tarte chccocolat
		Millefeuilles	Flamby caramel	Compote pommes/ramboises	Crumble aux fruits	Compote pommes/bananes	Kiwi	Crème café
		Pomme	Compote de pommes ananas	Semoule au lait	Compote pommes pruneaux	Crème vanille	Compote pommes fraises	Pomme

* 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