



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 13 octobre au 19 octobre 2025

Semaine N°42

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
	Céleri au citron	Salade Nordique	Salade Lorraine	Petits cocos échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Endives aux copeaux de saumon
	Palette à la diable	Paleron de bœuf braisé	Filet de limande sauce Choron	Rôti de dinde au paprika	Rôti de porc	Poitrine de veau farcie	Cuisse de canette aux navets
	Spaghettis	Côtes de blettes persillées	Poêlée Italienne	Gratin de chou fleur	Haricots blancs Bio	Carottes au jus	Pommes duchesse
	Fraidou	Tomme blanche	Fromage blanc fruité	Yaourt bio	Fripon	Gouda	Chèvre fermier
	Crème pâtissière citron	Compote du chef	Mousse au chocolat	Kiwi	Paris Brest	Cocktail de fruits	Duo de choux à la crème
	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 Tunisienne	Radis beurre	Tarte provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût fromage	Pâté en croute
	Poulet Basquaise	Andouillette au four	Cannelonis au bœuf	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
	Ratatouille	Mojette de Vendée	Julienne à la tomate	Semoule aux dés de poivrons	Garniture de céleri persillée	Macaronis	Poêlée cordiale
	Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Montboissié
	Poire	Tarte Normande	Compote pommes abricots	Pot de crème framboises	Orange	Beignet chocolat noisette	Tarte noix de coco

CHOIX MENUS A LA CARTE		Potage de légumes	Mouliné de butternut	Soupe de poireaux	Potage du jardinier	Velouté de champignons	Soupe au chou	Crème d'asperges
	ENTREES	Céleri au citron	Salade Nordique	Salade Lorraine	Petits cocos échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Endives aux copeaux de saumon
		Salade Tunisienne	Radis beurre	Tarte provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût fromage	Pâté en croute
		Friand	Macédoine mayonnaise	Salade Chinoise	Tomate vinaigrette	Pâté de campagne	Râpé de chou rouge	Carottes râpées
		Rillettes/cornichon	Pâté de foie	Choux fleur vinaigrette	Œuf sur râpé de courgettes	Poireau vinaigrette	Andouille	Betteraves rouges
	VIANDES / POISSONS	Palette à la diable	Paleron de bœuf braisé	Filet de limande sauce Choron	Rôti de dinde au paprika	Rôti de porc	Poitrine de veau farcie	Cuisse de canette aux navets
		Poulet Basquaise	Andouillette au four	Cannelonis au bœuf	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
		Fricadelle de boeuf	Ragout de gésiers de volaille	Pavé de jambon	Bolognaise	Beignets de poisson	Haut de cuisse de poulet	Escalope de porc
		Quenelles de brochet	Gratin de poisson	Cordon bleu	Rognons de porc à la moutarde	Keftas d'agneau	Colin au four	Nuggets de poulet
	VEG	Lasagnes ricotta épinards	Suprême végétal pané	Merquez végétariennes	Omelette aux légumes	Pané blé tomate mozzarella	Tomate farcie aux légumes	Falavels fèves / menthe
	GARNITURES	Spaghettis	Côtes de blettes persillées	Poêlée Italienne	Gratin de chou fleur	Haricots blancs Bio	Carottes au jus	Pommes duchesse
		Ratatouille	Mojette de Vendée	Julienne à la tomate	Semoule aux dés de poivrons	Garniture de céleri persillée	Macaronis	Poêlée cordiale
		Haricots-verts	Purée de pommes de terre	Courgettes à l'ail	Spaghettis	Tomates concassées persillées	Riz blanc	Tombé forestière
		Riz créole	Poêlée du terroir	Petits pois cuisinés	Navets poêlés	Pommes rissolées	Haricots beurre	Trio de céréales
	FROMAGES / LAITAGES	Fraidou	Tomme blanche	Fromage blanc fruité	Yaourt bio	Fripon	Gouda	Chèvre fermier
		Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Montboissié
		Brie	Yaourt nature	Chanteneige	Mimolette	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	2 Petits Suisses
		Fromage blanc	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Cantadou	Saint-Paulin	Fromage blanc aux fruits	Six de Savoie
	DESSERTS / FRUITS	Crème pâtissière citron	Compote du chef	Mousse au chocolat	Kiwi	Paris Brest	Cocktail de fruits	Duo de choux à la crème
		Poire	Tarte Normande	Compote pommes abricots	Pot de crème framboises	Orange	Beignet chocolat noisette	Tarte noix de coco
		Crème dessert chocolat	Poire	Novly vanille	Compote pommes poires	Mousse citron	Raisins	Crème dessert praliné
		Compote de pêches	Liégeois café	Banane	Cake au citron	Compote pommes coings	Pot de crème caramel beurre salé	Poire

* 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