



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 27 au 02 novembre 2025

Semaine N°44

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
	Pâté de campagne "maison"	Salade Italienne	Carottes râpées à l'orange	Oeuf dur sur macédoine	Salade du nord	Salade Marine	Terrine de légumes
	Brandade de poisson	Cuisse de poulet chasseur	Saucisse de Toulouse	Mijoté de bœuf forestière	Sauté de dinde au curry	Filet mignon de porc à la forestière	Blanquette de veau
	XXXXXX	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur au beurre	Spaghettis	Poêlée de légumes verts	Pomme rosti / tomate Provençale
	Emmental	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt fermier	Chèvre fermier
	Kiwi	Compote du chef	Mousse chocolat	Orange	Compote pommes ananas	Paris Brest	Millefeuilles
	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
	Taboulé à la menthe	Pâté de foie/cornichon	Friand viande	Betteraves rouges vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Tomate/échalottes	Piémontaise
	Crêpinette de porc sauce Robert	Limande beurre blanc	Rôti de dinde aux épices	Boudin noir au four	Filet du marché	Ragout de gésiers à la Provençale	Bœuf Stroganoff
	Champignons et petits navets à l'ail	Riz créole	Courgettes à l'ail	Macaronis	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
	Rondelé fleur de sel	Brie	Fraidou	Yaourt saveur fruits	Tomme blanche	Fromage blanc	Montboissier
	Crème pâtissière citron	Pot de crème cookies chocolat blanc	Tarte aux pommes	Pêches au sirop	Poire	Marmelade de pêches	Chou vanille

CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe à l'oignon		Potage du jardinier		Crème d'asperges		Potage du chef		Velouté de champignons		Potage de légumes		Poireaux pommes de terre	
	ENTREES	Pâté de campagne "maison"		Salade Italienne		Carottes râpées à l'orange		Oeuf dur sur macédoine		Salade du nord		Salade Marine		Terrine de légumes
		Taboulé à la menthe		Pâté de foie/cornichon		Friand viande		Betteraves rouges vinaigrette		Cervelas vinaigrette		Tomate/échalottes		Piémontaise
		Crêpe goût fromage		Concombre ciboulette		Saucisson ail/beurre		Céleri rémoulade		Crêpes aux champignons		Rillettes		Salade Crétoise
		Râpé de chou blanc		Mélange du pêcheur		Terrine marché Provençal		Pâté de tête oignons rouges		Râpé de fenouil à l'aneth		Poireaux vinaigrette		Pâté de campagne
	VIANDES / POISSONS	Brandade de poisson		Cuisse de poulet chasseur		Saucisse de Toulouse		Mijoté de bœuf forestière		Sauté de dinde au curry		Filet mignon de porc à la forestière		Blanquette de veau
		Crépinette de porc sauce Robert		Limande beurre blanc		Rôti de dinde aux épices		Boudin noir au four		Filet du marché		Ragout de gésiers à la Provençale		Bœuf Stroganoff
		Rissollette de veau dorée au four		Côte de porc à l'estragon		Gratin de la mer aux moules		Sot l'y laisse de dinde et sa réduction de tomates		Fondant de porc à l'aigre douce		Quenelles sauce Nantua		Filet de poulet à la crème
		Omelette paysanne		Cannelonis		Keftas d'agneau		Maquereau à la tomate au four		Foie de veau sauce crémée		Steak haché au poivre		Pépites de hoki
	VEG	Falavels fèves / menthe		Tomate farcie aux légumes		Omelette aux légumes		Pané blé tomate mozzarella		Merguez végétariennes		Suprême végétal pané		Lasagnes Ricotta épinards
GARNITURES	XXXXXX		Poêlée de légumes printaniers		Haricots blancs à la tomate		Chou fleur au beurre		Spaghettis		Poêlée de légumes verts		Pomme rosti / tomate Provençale	
	Champignons et petits navets à l'ail		Riz créole		Courgettes à l'ail		Macaronis		Céleri garniture		Pommes de terre au jus		Poêlée du terroir	
	Tombée de tomates aux oignons		Coquillettes		Haricots verts persillés		Lentilles		Ratatouille		Boulgour aux dés de poivrons		Endives braisées	
	Petits pois cuisinés		Salade d'endives		Pommes de terre aux oignons		Poêlée gala		Riz blanc		Haricots beurre		Tortis au beurre	
FROMAGES / LAITAGES	Emmental		Fromage blanc fruité		Yaourt nature sucré		Mimolette		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt fermier		Chèvre fermier	
	Rondelé fleur de sel		Brie		Fraidou		Yaourt saveur fruits		Tomme blanche		Fromage blanc		Montboissier	
	Yaourt nature		Cantadou		Gouda		Fromage blanc nature		Cantafrais		Saint-Paulin		Tartare ail et fines herbes	
	Petit moulé		Yaourt aux fruits entiers		Vache qui rit		Chanteneige		Yaourt nature		Fripon		Fromage blanc sucré	
DESSERTS / FRUITS	Kiwi		Compote du chef		Mousse chocolat		Orange		Compote pommes ananas		Paris Brest		Millefeuilles	
	Crème pâtissière citron		Pot de crème cookies chocolat blanc		Tarte aux pommes		Pêches au sirop		Poire		Marmelade de pêches		Chou vanille	
	Compote pommes/abricots		Pomme		Novly vanille		Crêpes au chocolat		Crème praliné		Kiwi		Semoule au lait	
	Liégeois chocolat		Crème caramel		Banane		Crème café		Eclair vanille		Pot de crème fraise biscuitée		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