



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 03 novembre au 09 novembre 2025

Semaine N°45

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
	Salade Marco Polo	Salade du Périgord(gésiers/h-verts)	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
	Cordon bleu	Blanquette marine	Langue de bœuf sauce charcutière	Longe de porc au chorizo	Poulet rôti "maison"	Poitrine de veau farci	Pontade à la Normande
	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au persil	Petits coco Vendéen	Petits légumes cuisinés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
	Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc de Pamplie	Tomme noire	Kiri	Fromage blanc sucré	St Nectaire
	Petit pot speculos	Mouliné pommes / fraises	Liégeois café	Banane	Cake orange	Compote pommes coings	Crumble aux pommes
	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
	Chou blanc à l'ail	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Salami	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Pâté en croûte	Accras de morue
	Andouillette à la moutarde	Poule pochée sauce suprême	Dos de colin sauce Hollandaise	Moussaka	Rognons de porc au Madère	Filet du marché beurre blanc	Rôti de bœuf sauce forestière
	Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	*****	Riz blanc	Tombée de poireaux à la crème	Pommes noisette
	Fondu Président	Edam	Rondelé ail et fines herbes	Rondelé fleur de sel	Bleu	Yaourt aromatisé	Morbier
	Banane	Grillé abricots	Compote du chef	Yaourt nature	Pomme	Donut chocolat	Tarte chocolat

CHOIX MENUS A LA CARTE		Potage du jardinier	Crème Dubarry	Potage du chef	Potage Crécy	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson
	ENTREES	Salade Marco Polo Chou blanc à l'ail Friand goût fromage Andouille	Salade du Périgord(gésiers/h-verts) 1/2 œuf sur râpé de courgettes Salade Océane Salade d'endives	Salade Nordique Salami Concombre à la crème Croisillon Dubarry	Oeuf dur mayonnaise Salade du pêcheur Pâté de foie Chou rouge râpé	Betteraves rouges vinaigrette Carottes râpées Quiche Lorraine Museum de porc à la Lyonnaise	Salade de tomates et concombre Pâté en croûte Blé fantaisie Poireaux vinaigrette	Champignons persillés Accras de morue Jambon blanc macédoine Salade coleslaw
	VIANDES / POISSONS	Cordon bleu Andouillette à la moutarde Spaghettis bolognaise (plat unique) Calamar à la Romaine	Blanquette marine Poule pochée sauce suprême Côte de porc aux herbes Oeuf dur à la tomate et au thym	Langue de bœuf sauce charcutière Dos de colin sauce Hollandaise Mignonin de poulet Pavé Jambon sauce Porto	Longe de porc au chorizo Moussaka Filet de colin meunière Boulette de volaille kefta	Poulet rôti "maison" Rognons de porc au Madère Parmentier de bœuf Poisson pané citron	Poitrine de veau farci Filet du marché beurre blanc Escalope de porc à la Parisienne Foies de volaille à la Vénitienne	Pontade à la Normande Rôti de bœuf sauce forestière Dorade sauce beurre citronné Cervelas orloff
	VEG	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
	GARNITURES	Poêlée cordiale Flageolets Spaghettis Jardinière de légumes	Pommes vapeur Cœur de céleri braisé Purée de chou-fleur Riz au curry	Carottes au persil Poêlée Italienne Lentilles au jus Haricots beurre	Petits coco Vendéen ***** Epinards Pommes vapeur	Petits légumes cuisinés Riz blanc ***** Ratatouille	Tortis au beurre Tombée de poireaux à la crème Endives meunière Poêlée de céréales	Poêlée de légumes verts Pommes noisette Légumes grillés Courgettes poêlées
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert Fondu Président Fromage blanc nature Yaourt sucré	Yaourt nature Edam Vache Picon Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc de Pamplie Rondelé ail et fines herbes Chèvre sec Tartare nature	Tomme noire Rondelé fleur de sel Yaourt sucré Fromage blanc nature	Kiri Bleu Samos Yaourt nature	Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé Tomme blanche Petit moulé	St Nectaire Morbier Rondelé aux noix 2 Petits suisses
	DESSERTS / FRUITS	Petit pot speculos Banane Novly chocolat Compote de pommes	Mouliné pommes / fraises Grillé abricots Orange Mousse citron	Liégeois café Compote du chef Beignet framboises Kiwi	Banane Yaourt nature Ananas au sirop Petit pot spéculos	Cake orange Pomme Crème dessert chocolat Compote pommes pêches	Compote pommes coings Donut chocolat Banane Riz au lait	Crumble aux pommes Tarte chocolat Compote poires Orange

* 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