

WOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 03 novembre au 09 novembre 2025

Semaine N°45

AGE D'OR

PRENOM :

Date et signature :

CHOIX MENUS A LA CARTE

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	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 boeuf sauce charcutière	Longue de porc au chorizo	Poulet rôti "maison"	Poitrine de veau forcé	Potée à la Normande							
Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au persil	Petits coco Vendéen	Petits légumes cuisinés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts							
Comenbert	Yaourt nature	Fromage blanc de Pampile	Tomme noire	Kiri	Fromage blanc sucré	St Nectaire							
Petit pot speculos	Mouliné pommes / fraises	Liégeois coté	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 pécheur	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							
Figeolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	*****	Riz blanc	Tombee de poileux 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	Doux chocolat	Tarte chocolat							

Potage du jardinier		Crème Dubarry		Potage du chef		Potage Crécy		Potage légumes		Velouté de tomates		Bisque de poisson	
Salade Marco Polo		Salade du Périgord (gésiers/h-verts)		Salade Nordique		Oeuf dur moyennaise		Betteraves rouges vinaigrette		Salade de tomates et concombre		Champignons persillés	
Chou blanc à l'ail		1/2 oeuf sur râpe de courgettes		Solani		Salade du pêcheur		Carottes râpées		Pâté en croûte		Accras de morue	
Fiancé goût fromage		Salade Océane		Concombre à la crème		Pâté de foie		Quiche Lorraine		Bli fantaisie		Jambon blanc macédoine	
Andouille		Salade d'endives		Crisillon Dubarry		Chou rouge râpé		Mousseau de porc à la Lyonnaise		Poireaux vinaigrette		Salade coleslaw	
Cordon bleu		Blanquette marine		Langue de bœuf sauce charcutière		Longe de porc au chorizo		Poulet rôti "maison"		Poitrine de veau farci		Portade à la Normande	
Andouillette à la moutarde		Poule pochée sauce suprême		Dos de colin sauce Hollandaise		Moussoka		Rognons de porc au Madère		Filet du marché beurre blanc		Rôti de bœuf saure forestière	
Spaghettis bolognaise (plat unique)		Côte de porc aux herbes		Mignonin de poulet		Filet de colin meunière		Parmentier de bœuf		Escalope de porc à la Parisienne		Dorade sauce beurre citronné	
Cajamar à la Romane		Oeuf dur à la tomate et au thym		Poué jambon sauce Porto		Boulette de volaille kefta		Poisson pané citron		Foies de volaille à la Véritéenne		Cervelas orloff	
Chicodates végétariennes		Galette de blé cignons		Parmentier de légumes		Nuggets de blé		Galette de quinoa à la Provençale		Boulettes de soja à la tomate		Pané blé emmental épinards	
Poêlée cordiale		Pommes vapeur		Carottes au persil		Petits coco Vendéen		Petits légumes cuisinés		Tortis ou beurre		Poêlée de légumes verts	
Figeolets		Cœur de céleri braisé		Poêlée Italienne		*****		Riz blanc		Tombée de poireaux à la crème		Pommes noisette	
Spaghettis		Purée de chou-fleur		Lentilles au jus		Epinards		*****		Endives meunière		Légumes grillés	
Jardinière de légumes		Riz au curry		Haricots beurre		Pommes vapeur		Ratatouille		Poêlée de céréales		Courgettes poêlées	
Camembert		Yaourt nature		Fromage blanc de Pample		Tomme noie		Kiri		Fromage blanc sucré		St Neaire	
Fond du Président		Edam		Rondelé ail et fines herbes		Rondelé fleur de sel		Bleu		Yaourt aromatisé		Morbier	
Fromage blanc nature		Vache Picon		Chèvre sec		Yaourt sucré		Samos		Tomme blanche		Rondelé aux noix	
Yaourt sucré		Fromage blanc aux fruits		Tartare nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Petit mouli		2 Petits suisses	
Petit pot speculos		Mouliné pommes / fraises		Liégéais café		Banane		Cake orange		Compote pommes coings		Crumble aux pommes	
Banane		Grillé abricots		Compote du chef		Yaourt nature		Pomme		Donut chocolat		Tarte chocolat	
Novly chocolat		Orange		Belgnet framboises		Ananas au sirop		Crème dessert chocolat		Banane		Compote poires	
Compote de pommes		Mousse citron		Kiwï		Petit pot speculos		Compote pommes pêches		Riz au lait		Orange	



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 10 novembre au 16 novembre 2025

Semaine N°46

PRENOM :

Date et signature :

AGE D'OR

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	
Carottes à l'orange 3 chipolatas (nature, herbes, piment)		Taboulé		Cervelas		Céleri rémoulade		Choucroute (jambon saucisson poitrine)		Choux fleur fleurette		Salade de cœur d'artichaut	
Lentilles cuisinées		Poêlée du terroir		Pommes sautées		Salsifis et champignons		Clou choucroute et pommes de terre		Navets		Poêlée italienne	
Froidou		Yaourt aux fruits		Tomme blanche		Yaourt fermier		Chanteneige		Saint Paulin		Bleu d'Auvergne	
Crème dessert caramel		Eclair café		Orange		Mousse au café		Roule fraise		Compote du chef		Tarte Normande	
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 du pêcheur		Râpe de betteraves rouges		Salade terre et mer		Pâté de foie		Concombres à la crème		Poireau vinaigrette		Terrine forestière	
Escalope de dinde à la crème		Araignée de porc au thym		Foie de veau aux oignons		Poisson du marché beurre blanc		Haut de cuisse de poulet à la Bretonne		Palette de porc à la diable		Pavé de Thon sauce crémée citronnée	
Haricots-verts		Petits pois		Brocolis		Farfalles aux petits légumes		Poêlée maraîchère		Quinoa aux dés de légumes		Jardinière de légumes	
Mimolette		Vache qui rit		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Petit moult ail et fines herbes		Chèvre fermier	
Kiwi		Pomme au four		Crème pâtissière au rhum		Banane		Pot de crème ananas		Crème vanille		Pavé coco cacao	
Mouliné de courgettes		Potage du jardinier		Soupe au chou		Potage du chef		Velouté de brocolis		Potage légumes		Velouté de céleri	
Carottes à l'orange		Taboulé		Cervelas		Céleri rémoulade		Betteraves rouges		Choux fleur fleurette		Salade de cœur d'artichaut	
Salade du pêcheur		Râpe de betteraves rouges		Salade terre et mer		Pâté de foie		Concombres à la crème		Poireau vinaigrette		Terrine forestière	
Salade Marco Polo		1/2 œuf sur compostée de tomates		Chou blanc à l'ail		Macedoine mayonnaise		Jambon blanc		Tomate écholote		Tarte 3 fromages	
Montadelle pistache		Pistolet de boudin noir		Friand		Salade de lentilles		Salade Brésilienne		Sauçisson à l'ail		Radis	
3 chipolatas (nature, herbes, piment)		Paleron de bœuf braisé au poivre		Encornets sauce tomate		Filet de poulet aux champignons		Choucroute (jambon saucisson poitrine)		Crêpinette de bœuf sauce tomate		Navarin d'agneau	
Escalope de dinde à la crème		Araignée de porc au thym		Foie de veau aux oignons		Poisson du marché beurre blanc		Haut de cuisse de poulet à la Bretonne		Palette de porc à la diable		Pavé de Thon sauce crémée citronnée	
Fricadelle de bœuf		Sauté de poulet façon grand-mère		Rôti de porc sauce forestière		Boulette de bœuf		Lasagnes de poisson		Fricassée de dinde forestière		Escalope de porc à la crème	
Tarte provençale		Gratin de poisson		Chausson de volaille bordelaise		Crêpinette de porc Soultz		Rognons sauce au vin		Maquereau au four		Oniclette basquaise	
Lasagnes ricotta dijonais		Suprême végétal pané		Merguez végétariennes		Omelette aux légumes		Pané blé tomate mozzarella		Tomate farcie aux légumes		Falavells fèves / menthe	
Lentilles cuisinées		Poêlée du terroir		Pommes sautées		Salsifis et champignons		Chou choucroute et pommes de terre		Navets		Poêlée italienne	
Haricots-verts		Petits pois		Brocolis		Farfalles aux petits légumes		Poêlée maraîchère		Quinoa aux dés de légumes		Jardinière de légumes	
Courgettes à l'ail		Coquillettes		Carottes et oignons poêlés		Purée de pois cassés		Salade d'endives		Macaronis		Pomme duchesse/cœur céleri	
Purée de pommes de terre		Céleri branche		Riz créole		Ratatouille		Semoule		Côtes de blettes au jus		Pommes risolées	
Froidou		Yaourt aux fruits		Tomme blanche		Yaourt fermier		Chanteneige		Saint Paulin		Bleu d'Auvergne	
Mimolette		Vache qui rit		Yaourt nature		Gouda		Fromage blanc		Petit moult ail et fines herbes		Chèvre fermier	
Fromage blanc		Emmental		Cantalou		Fromage blanc aux fruits		Brie		Yaourt nature		2 Petits Suisses	
Yaourt saveur fruits		Cantalais		Fromage balmé sucré		Rondelé fleur de sel		Yaourt sucré		Yaourt aux fruits		Fripou	
Crème dessert caramel		Eclair café		Orange		Mousse au café		Roulé fraise		Compote du chef		Tarte Normande	
Kiwi		Pomme au four		Crème pâtissière au rhum		Banane		Pot de crème ananas		Crème vanille		Pavé coco cacao	
Chou crème vanille		Poire		Compote de pommes framboises		Novly vanille		Abricots au sirop		Kiwi		Semoule nappage caramel	
Compote pommes pruneaux		Pot de crème chocolat noisette		Liégeois vanille		Compote pommes cassis		Pomme		Beignet framboises		Poire	

CHOIX MENUS A LA CARTE

FORMULES MIDI
OU MIDI ET SOIR