



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 17 novembre au 23 novembre 2025

Semaine N°47

PRENOM :

Date et signature :

FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	Menu N° 1 Tarte poireaux Rôti de porc à l'ail Poêlée de légumes verts Fromage blanc fruité Banane	Menu N° 1 Terrine du pêcheur Sauté de dinde à la Catalane Pommes sautées aux oignons Rondelé ail et fines herbes Compote pommes ananas	Menu N° 1 Oeuf dur sur macédoine Brun de veau sauce Robert Gratin de côtes de blettes Chèvre sec Cake aux fruits	Menu N° 1 Pâté de campagne maison Filet de limande sauce aux moules Riz blanc Fromage blanc de Pample Quetsches au sirop	Menu N° 1 Radis Sauté de lapin aux herbes Poêlée de légumes à la Provençale Yaourt aromatisé Orange	Menu N° 1 Carottes râpées à l'ail Sauté de porc au paprika Haricots rouges au maïs Fromage Pyrénées Pot de crème caramel beurre salé	Menu N° 1 Salade Brésilienne Sauté de veau marengo Pommes paille et champignons Montboissier Tarte au citron
	Menu N°2 ou SOIR Haricots-verts échalotte Tomate farcie Riz pilaf Yaourt nature Crème dessert café	Menu N°2 ou SOIR Rillettes Filet de panga sauce Bercy Carottes Vichy Fondus Président Pomme	Menu N°2 ou SOIR Betteraves rouges râpées Aiguillette de volaille aux 5 baies Farfalles Vache Picon Compote du chef	Menu N°2 ou SOIR Courgettes râpées Côte de porc au jus Sauté de chou fleur Tomme grise Beignet fourré à la pomme	Menu N°2 ou SOIR Andouille Poisson du marché armoricain Semoule Fromage blanc Liégeois café	Menu N°2 ou SOIR Salade Tunisienne Saucisses de volaille à la provençale Courgettes à l'ail Rondelé aux noix Banane	Menu N°2 ou SOIR Terrine aux 3 légumes Filet mignon de porc aux épices Boulgour aux petits légumes Saint Nectaire Lingot créole

CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe à l'oignon		Potage paysan		Crème d'asperges		Potage du chef		Velouté de champignons		Crème de chou-fleur		Poireaux pomme de terre	
	ENTREES	Tarte poireaux		Terrine du pêcheur		Oeuf dur sur macédoine		Pâté de campagne maison		Radis		Carottes râpées à l'ail		Salade Brésilienne
		Haricots-verts échalotte		Rillettes		Betteraves rouges râpées		Courgettes râpées		Andouille		Salade Tunisienne		Terrine aux 3 légumes
		Salami		Concombre à la crème		Crêpes au fromage		Piémontaise		Céleri citronné		Museau de bœuf		1/2 tomate et surimi
		Salade de tomate et maïs		Poireaux vinaigrette		Mortadelle		Croissillon Dubarry		Salade Parisienne		Terrine de poisson		Cervelas
	VIANDES / POISSONS	Rôti de porc à l'ail		Sauté de dinde à la Catalane		Brun de veau sauce Robert		Filet de limande sauce aux moules		Sauté de lapin aux herbes		Sauté de porc au paprika		Sauté de veau marengo
		Tomate farcie		Filet de panga sauce Bercy		Aiguillette de volaille aux 5 baies		Côte de porc au jus		Poisson du marché armoricaine		Saucisses de volaille à la provençale		Filet mignon de porc aux épices
		Filet de poisson pané		Pavé de jambon à la Provençale		Bœuf aux olives vertes		Filet de poulet aux champignons		Boudin Blanc		Beignets de poisson		Aiguillettes de poulet à l'estragon
		Grignotte de poulet		Merguez grillée		Quenelle de brochet Nantua		Petits gésiers en ragout		Lasagne		Keftas d'agneau		Filet de panga beurre citronné
	GARNITURES	Pané blé emmental épinards		Boulettes de soja à la tomate		Nuggets de blé		Galette de quinoa à la Provençale		Parmentier de légumes		Galette de blé oignons		Chipolatas végétariennes
		Poêlée de légumes verts		Pommes sautées aux oignons		Gratin de côtes de blettes		Riz blanc		Poêlée de légumes à la Provençale		Haricots rouges au maïs		Pommes paille et champignons
		Riz pilaf		Carottes Vichy		Farfalles		Sauté de chou fleur		Semoule		Courgettes à l'ail		Boulgour aux petits légumes
		Spaghettis		Purée de céleri		Petits pois cuisinés		Haricots beurre		Tortis		Julienne de légumes		Poêlée cordiale
		Ratatouille		Semoule		Tombée de fenouil		Légumes ragout		Salade d'endives		Pommes sautées		Tomates Provençales
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc fruité		Rondelé ail et fines herbes		Chèvre sec		Fromage blanc de Pample		Yaourt aromatisé		Fromage Pyrénées		Montboissier	
	Yaourt nature		Fondus Président		Vache Picon		Tomme grise		Fromage blanc		Rondelé aux noix		Saint Nectaire	
	Edam		Yaourt saveur fruits		Fromage blanc sucré		Tartare nature		Bleu		Yaourt nature		Petit moulu nature	
	Kiri		Camembert		Yaourt nature sucré		Samos		Six de Savoie		Fromage blanc aux fruits		2 petits Suisses	
DESSERTS / FRUITS	Banane		Compote pommes ananas		Cake aux fruits		Quetsches au sirop		Orange		Pot de crème caramel beurre salé		Tarte au citron	
	Crème dessert café		Pomme		Compote du chef		Beignet fourré à la pomme		Liégeois café		Banane		Lingot créole	
	Compote pommes abricots		Flan pâtissier		Poire		Mousse chocolat		Mouliné pommes fraises		Chou vanille		Pomme	
	Gâteau Basque		Crème dessert praliné		Flan nappage caramel		Kiwi		Eclair chocolat		Compote pommes pêches		Riz au lait	

* 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