



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 08 décembre au 14 décembre 2025

Semaine N°50

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
	Terrine mosaïque de légumes	Oeuf dur & jardinière	Pâté de tête échalote	Salade de riz à la tomate et mais	Crêpe champignons	Salade hivernale	Asperges et macédoine mayonnaise
	Choucroute garnie	Bœuf au vin d'Anjou	Filet tilapia sauce beurre blanc	Haut cuisse poulet à l'orientale	Petit salé	Pot au feu (paleron)	Sauté de lapin à la forestère
	Choux choucroute /pommes de terre	Carottes Vichy	Riz pilaf aux oignons	Haricots beurres à l'ail	Lentilles Bio cuisinées	Poireau/navet/carotte etc	Purée de trois légumes
	Brie coupé main	Rondelé fleur de sel Camargue	Fromage blanc sucré	Tome blanche coupé main	Yaourt bio fermier	Petit moulé ail et fines herbes	Chèvre fermier coupé main
	Clémentines	Pot crème fraise biscuité	Gâteau Basque	Banane	Crème pâtissière vanille	Compote pommes "maison"	Far Breton
	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
	Piémontaise	Coleslaw	Achard de légumes d'hiver	Saucisson ail/beurre	Râpé de fenouil	Terrine de poisson	Jambon blanc
	Cuisse de poulet rôtie	Echine de porc au four	Alouette de bœuf à la tomate	Blanquette de la mer	Paupiette de dinde aux champignons	Andouillette au four	Pavé de saumon fondue poireaux
Garniture de céleri	Coquillettes	Poêlée de carottes et petits navets	Bouलगूर	Chou fleur cuisinés	Pommes sautées	Tomate pro/ pomme paillasson	
Yaourt nature	Mimolette coupé main	Cantafrais	Fromage blanc nature	St Paulin coupé main	Yaourt saveur fruits	Bleu d'Auvergne coupé main	
Flan pâtissier	Orange d'Espagne	Mousse citron	Tarte pomme	Poire de France	Novly chocolat	Brownie	

		Soupe aux légumes		Velouté d'asperges		Crème de volaille		Potage du Chef		Soupe au chou		Velouté de tomates		Crème de butternut	
ENTREES	Terrine mosaïque de légumes		Oeuf dur & jardinière		Pâté de tête échalote		Salade de riz à la tomate et mais		Crêpe champignons		Salade hivernale		Asperges et macédoine mayonnaise		
	Piémontaise		Coleslaw		Achard de légumes d'hiver		Saucisson ail/beurre		Râpé de fenouil		Terrine de poisson		Jambon blanc		
	Friand viande		Betteraves rouges vinaigrette		Salade terre et mer		Emiété de poissons et poivrons		Mortadelle		Carottes râpées au citron		Œuf dur sur endives fraîches		
	Cervelas		Pâté foie		Chou rouge râpé		Tarte au poireau		Haricots vinaigrette		Salade Lorraine		Radis		
VIANDES / POISSONS	Choucroute garnie		Bœuf au vin d'Anjou		Filet tilapia sauce beurre blanc		Haut cuisse poulet à l'orientale		Petit salé		Pot au feu (paleron)		Sauté de lapin à la forestère		
	Cuisse de poulet rôtie		Echine de porc au four		Alouette de bœuf à la tomate		Blanquette de la mer		Paupiette de dinde aux champignons		Andouillette au four		Pavé de saumon fondue poireaux		
	Steak haché de veau		Poule au pot		Pavé de porc à la Provençale		Saucisses de bœuf		Filet de poisson du marché		Sot l'y laisse de volaille à la crème d'ail		Chou farci		
	Maquereau au vin blanc		Beignets de calamar		Poulet yassa		Pavé de jambon à la moutarde		Foie de veau		Moules crémees et persillées		Chausson de volaille à la bolo		
VEG	Saucisses végétales		Pané végétal		Pépites de blé		Galette à l' oriental		Purée de pommes de terre		Tarte poireau et carotte		Quiche aux légumes du sud		
GARNITURES	Choux choucroute /pommes de terre		Carottes Vichy		Riz pilaf aux oignons		Haricots beurres à l'ail		Lentilles Bio cuisinées		Poireau/navet/carotte etc		Purée de trois légumes		
	Garniture de céleri		Coquillettes		Poêlée de carottes et petits navets		Boulgour		Chou fleur cuisinés		Pommes sautées		Tomate pro/ pomme paillasson		
	Epinards à la crème		Légumes du pot		Ratatouille et fenouil frais		Tortis		Jardinière de légumes		Petits pois cuisinés		Endives meunières		
	semoule		Purée de céleri rave		Poêlée de pommes de terre ciboulette		Brocolis		Pommes de terre vapeur		Julienne de légumes		Pommes duchesse		
FROMAGES / LAITAGES	Brie coupé main		Rondelé fleur de sel Camargue		Fromage blanc sucré		Tome blanche coupé main		Yaourt bio fermier		Petit moulé ail et fines herbes		Chèvre fermier coupé main		
	Yaourt nature		Mimolette coupé main		Cantafrais		Fromage blanc nature		St Paulin coupé main		Yaourt saveur fruits		Bleu d'Auvergne coupé main		
	Fromage blanc fruité		Yaourt aromatisé		Emmental coupé main		Chanteneige		Fromage blanc fruité		Gouda coupé main		Rondelé noix		
	Cantadou ail et fines herbes		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Yaourt nature sucré		Vache Picon		Fromage blanc nature		Yaourt fruits		
DESSERTS / FRUITS	Clémentines		Pot crème fraise biscuité		Gâteau Basque		Banane		Crème pâtissière vanille		Compote pommes "maison"		Far Breton		
	Flan pâtissier		Orange d'Espagne		Mousse citron		Tarte pomme		Poire de France		Novly chocolat		Brownie		
	Crème dessert vanille		Marmelade de pêches		Pomme		Abricots au sirop		Flan vanille nappage caramel		Raisin		Semoule au lait nappage caramel		
	Compote pomme coing		Liégeois café		Compote pommes fraises		Yaourt aromatisé		Compote pommes cassis		Donut cacao		Kiwi de France		

* 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