



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 15 décembre au 21 décembre 2025

Semaine N°51

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Taboulé	Betteraves rouges râpées	Salade marine (riz)	Mortadelle pistache	Salade Piémontaise	Trio de légumes d'hiver râpés	Salade Landaise
	Escalope de porc au jus	Rougail de saucisses de volaille	Paupiette de veau	Dos de colin au citron	Sauté de poulet à l'indienne	Cassoulet canard et porc	Rôti de bœuf marchand de vin
	Gratin de bettes	Riz blanc créole	Poêlée de carottes cibloullette	Pommes risso­lées	Poêlée cordiale	Harcots blancs à la tomate	Endives braisées/ pomme noisette
	Coulommier coupé main	Vache qui rit	Fromage blanc Pamplie	Tome grise coupé main	Yaourt nature sucré	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais
	Kiwi de France	Crème dessert café	Cake au rhum	Clémentines	Pomme au four	Mousse chocolat	Paris-Brest
	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
	Friand	Salami	1 œuf sur macédoine	Feuilleté Dubarry	Rillettes	Salade Niçoise	Surimi de crabe mayonnaise
	Fricadelle de bœuf au poivre	Paupiette du pêcheur	Blanc de poulet sauce béarnaise	Potée Auvergnate	Filet de poisson du marché	Ragout de gésiers ax oignons	Sauté de sanglier au vin blanc
	Macaronis au beurre	Cœur de céleri gratiné	Petits pois cuisinés	Chou vert	Purée de carotte	Ragout de légumes	Ecrasé de pommes de terre
	Fromage blanc nature	Chèvre coupé main	Fraidou	Yaourt nature	Edam coupé main	Fromage blanc sucré	Cantal coupé main
	Compote fruits saison "maison"	Pomme	Pot crème chocolat lait	Tarte abricot grillée	Banane	Crumble aux pommes	Bavarois passion

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Potage jardinier	Velouté de chou fleur	Crème de champignons	Potage paysan	Soupe du Chef	Velouté Crécy	Soupe de poisson
		Taboulé	Betteraves rouges râpées	Salade marine (riz)	Mortadelle pistache	Salade Piémontaise	Trio de légumes d'hiver râpés	Salade Landaise
		Friand	Salami	1 œuf sur macédoine	Feuilleté Dubarry	Rillettes	Salade Niçoise	Surimi de crabe mayonnaise
		Pâté campagne	Marco Polo	Radis	Céleri rémoulade	Salade du Nord	Pâté croûte	Tomate/mozarella
		Concombre vinaigrette	Salade de poisson blanc/ tomate	Museau	Haricots-verts échalote	Crêpe goût fromage	Emieté de merlu ciboullette	Pistoles de boudin noir
	VIANDES / POISSONS	Escalope de porc au jus	Rougail de saucisses de volaille	Paupiette de veau	Dos de colin au citron	Sauté de poulet à l'indienne	Cassoulet canard et porc	Rôti de bœuf marchand de vin
		Fricadelle de bœuf au poivre	Paupiette du pêcheur	Blanc de poulet sauce béarnaise	Potée Auvergnate	Filet de poisson du marché	Ragout de gésiers ax oignons	Sauté de sanglier au vin blanc
		Tilapia beurre Nantais	Boudin blanc aux pommes	Lasagnes de boeuf	Aiguillettes de poulet au poivre	Jambon grill	Quenelles de brochet Nantua	Chausson volaille bolognaise
		Cordon bleu de volaille	Keftas d'agneau	Poisson pané	Omelette à l'Espagnol	Steak haché de bœuf	Lamelle de volaille facon kebab	Lieu noir sauce blanche
	VEG	Chipolatas végétariennes	Galette de blé oignons	Parmentier de légumes	0	Nuggets de blé	Galette de quinoa à la Provençale	Boulettes de soja à la tomate
	GARNITURES	Gratin de bettes	Riz blanc créole	Poêlée de carottes cibloullette	Pommes risso­lées	Poêlée cordiale	Harcots blancs à la tomate	Endives braisées/ pomme noisette
		Macaronis au beurre	Cœur de céleri gratiné	Petits pois cuisinés	Chou vert	Purée de carotte	Ragout de légumes	Ecrasé de pommes de terre
		Duo de céréales	Haricots-verts persillés	COMPLET	Choux fleur	Macaronis	Poêlée de brocolis	Tagliatelles aux légumes
		Epinards à la crème	Pommes sautées	Ratatouille	Blé à la tomate	Poêlée de tomates au persil	Pommes vapeur	Céleri branche
	FROMAGES / LAITAGES	Coulommier coupé main	Vache qui rit	Fromage blanc Pamplie	Tome grise coupé main	Yaourt nature sucré	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais
		Fromage blanc nature	Chèvre coupé main	Fraidou	Yaourt nature	Edam coupé main	Fromage blanc sucré	Cantal coupé main
		Yaourt sucré	Fromage blanc fruité	Bleu coupé main	Fromage blanc sucré	Petit mou­lé nature	Tome noire coupé main	Yaourt brassé fruits
		Tartare nature	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Fripon Bel	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Samos
	DESSERTS / FRUITS	Kiwi de France	Crème dessert café	Cake au rhum	Clémentines	Pomme au four	Mousse chocolat	Paris-Brest
		Compote fruits saison "maison"	Pomme	Pot crème chocolat lait	Tarte abricot grillée	Banane	Crumble aux pommes	Bavarois passion
		Liégeois vanille	Eclair chocolat	Compote pommes pruneaux	Novly vanille	Beignet framboise	Compote "maison"	Raisin
		Pot crème spéculos	Pêches au sirop	Poire de France	Compote poire	Riz au lait nappage caramel	Orange d'Espagne	Compote pommes abricots

* 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