



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 05 au 11 janvier 2026

Semaine N°2

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>
	Chou blanc à l'ail	Pâté de foie	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche Lorraine	Carottes râpées vinaigrette	Salade Camarguaise
	Blanquette de dinde	Brandade de poisson	Bœuf mode	Petit salé	Coq au vin	Saucisses de bœuf au jus	Sauté de lapin aux pruneaux
	Dés de céleri	Complet	Haricots verts	Lentilles	Poêlée de carottes	Poêlée Italienne	Petits navets poêlés
	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt fermier Bio	Tartare	Fromage de chèvre sec	Fromage blanc nature	Bleu d'Auvergne
	P'tit pot de semoule au lait du chef	Clémentines	Cake aux fruits confits	Poire	Quetsches au sirop	Tarte aux pommes	Millefeuilles
	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>
	Salade marine	Œuf dur mayonnaise	Mortadelle	Piémontaise	Radis beurre	Salami	Salade au surimi
	Escalope de porc au jus	Poulet rôti	Filet de panga sauce Aurore	Alouette de bœuf au poivre	Crêpinette de porc à la tomate	Poisson du marché au beurre blanc	Rôti de bœuf au jus
	Flageolets	Gratin de côtes blettes	Tortis	Julienne de légumes	Pois cassés	Epinards à la crème	Pommes rôstis
	Fripon bel	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc	Yaourt sucré	Rondelle fleur de sel de Camargue	Emmental	Montboissié
	Compote maison du moment	Eclair au café	Orange	Liégeois café	Kiwi	Crème à la vanille	Far aux pruneaux

CHOIX MENUS A LA CARTE		Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de céleri	Soupe à l'oignon	Velouté poireaux pommes de terre	Potage de potiron
		Potage de légumes maison	Potage de légumes maison	Potage de légumes maison	Potage de légumes maison	Potage de légumes maison	Potage de légumes maison	Potage de légumes maison
	ENTREES	Chou blanc à l'ail	Pâté de foie	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche Lorraine	Carottes râpées vinaigrette	Salade Camarguaise
		Salade marine	Œuf dur mayonnaise	Mortadelle	Piémontaise	Radis beurre	Salami	Salade au surimi
		Fenouil à l'aneth	Salade Vendéenne	Crêpe goût champignon	Saucisson à l'ail avec beurre	Poireau à la vinaigrette	1/2 Œuf sur macédoine	Pâté en croûte
		Museau de porc à la lyonnaise	Céleri rémoulade	Salade Bretonne	Friand au fromage	Andouille	Tomates et maïs	Betteraves rouges râpées
	VIANDES / POISSONS	Blanquette de dinde	Brandade de poisson	Bœuf mode	Petit salé	Coq au vin	Saucisses de bœuf au jus	Sauté de lapin aux pruneaux
		Escalope de porc au jus	Poulet rôti	Filet de panga sauce Aurore	Alouette de bœuf au poivre	Crêpinette de porc à la tomate	Poisson du marché au beurre blanc	Rôti de bœuf au jus
		Steak haché de veau au poivre	Boudin noir	Filet de poulet aux oignons	Choucroute de la mer	Langue de bœuf sauce piquante	Chou farci	Filet de dorade à l'Espagnol
		Filet de maquereau grillé à l'ail	Rissolette de veau	Chipolatas au four	Nuggets de poulet	Poisson pané	Omelette au fromage	Cervelas orloff
	VEGE	Lasagnes ricotta épinards	Suprême végétal pané	Merguez végétariennes	Omelette à l'espagnole	Pané blé tomate mozzarella	Tomate farcie aux légumes	Falavels fèves menthe
	GARNITURES	Dés de céleri	Complet	Haricots verts	Lentilles	Poêlée de carottes	Poêlée Italienne	Petits navets poêlés
		Flageolets	Gratin de côtes blettes	Tortis	Julienne de légumes	Pois cassés	Epinards à la crème	Pommes rôstis
		Pennas	Pommes fruits	Semoule aux légumes	Choucroute avec chou et pommes de terre	Coquillettes	Haricots beurre	Riz blanc
		Tombée de légumes et	Riz au curry	Garniture de céleri	Pommes de terre sautées	Tombé de poireaux	Boulqour pilaf	Brocolis
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt fermier Bio	Tartare	Fromage de chèvre sec	Fromage blanc nature	Bleu d'Auvergne
		Fripon bel	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc	Yaourt sucré	Rondelle fleur de sel de Camargue	Emmental	Montboissié
		Yaourt nature	Vache qui rit	Edam	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Cantadou ail et fines herbes	2 Petits Suisses
		Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Vache Picon	Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Kiri
	SERTS / FRUITS	P'tit pot de semoule au lait du chef	Clémentines	Cake aux fruits confits	Poire	Quetsches au sirop	Tarte aux pommes	Millefeuilles
		Compote maison du moment	Eclair au café	Orange	Liégeois café	Kiwi	Crème à la vanille	Far aux pruneaux
		Gâteau Basque	Mousse au chocolat	Compote pomme fraise	Crumble aux pommes	Compote pommes/ananas	Banane	Riz au lait nappage caramel "Nova"

DES	Pomme	Compote pomme/abricot	Novly vanille	Compote pomme/pruneaux	Crème au caramel	Compote de poire	Clémentines
-----	-------	-----------------------	---------------	------------------------	------------------	------------------	-------------

\* 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

NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 12 au 18 janvier 2026

Semaine N°3

PRENOM :

Date et signature :



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>
	Céleri au citron	Salade Nordique	Salade Lorraine	Salade de cocos	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Endives aux copeaux de saumon fumé
	Palette de porc à la diable	Paleron de bœuf braisé	Tilapia sauce beurre blanche	Rôti de dinde au paprika	Rôti de porc à l'ail	Poitrine de veau farcie	Sauté de canard aux navets
	Macaronis	Côtes de blettes persillées	Coquillettes	Gratin de légumes verts	Pommes persillées	Carottes au jus	Pommes duchesse
	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Coulommiers	Fromage de chèvre artisanal
	Flan pâtissier	Pomme au four et caramel	Mousse au café	Clémentines	Crème pâtissière au rhum	Poire au sirop	Bavarois framboise
	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>
	Salade Tunisienne	Radis beurre	Tarte provençale	Rillettes du mans avec cornichon	Salade océane	Crêpe goût fromage	Pâté de campagne du chef
	Cuisse de poulet Basquaise	Andouillette	Cannellonis au bœuf	Paupiette de poisson aux épices d'Orient	Aiguillettes de poulet a l'estraaon	Côte de porc à l'estragon	Pavé de saumon à l'oseille
	Ratatouille	Flageolets	Julienne à la tomate	Semoule aux dés de poivrons	Garniture de céleri	Farfalles	Poêlée cordiale
	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Mimolette	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Fraidou	Saint Nectaire
	Orange	Beignet chocolat noisettes	Compote maison du moment	P'tit pot de crème cookies chocolat blanc	Pomme	Grillé aux abricots	Tarte à la noix de coco

CHOIX MENUS A LA CARTE		Crème Dubarry	Mouliné de butternut	Soupe au chou	Potage du Chef	Velouté de champignon	Crème de volaille	Bisque de poisson
		Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef	Potage du chef
	ENTREES	Céleri au citron	Salade Nordique	Salade Lorraine	Salade de cocos	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Endives aux copeaux de saumon fumé
		Salade Tunisienne	Radis beurre	Tarte provençale	Rillettes du mans avec cornichon	Salade océane	Crêpe goût fromage	Pâté de campagne du chef
		Friand à la viande	Macédoine au maïs	Tomates vinaigrette	Salade Chinoise	Pâté de tête vinaigrette	Chou rouge râpé	Betteraves rouges
		Cervelas	Pâté de campagne	Choux fleur vinaigrette	Œuf dur sur lit de courgettes	Poireau à la vinaigrette	Jambon blanc	Carottes râpées
	VIANDES / POISSONS	Palette de porc à la diable	Paleron de bœuf braisé	Tilapia sauce beurre blanche	Rôti de dinde au paprika	Rôti de porc à l'ail	Poitrine de veau farcie	Sauté de canard aux navets
		Cuisse de poulet Basquaise	Andouillette	Cannellonis au bœuf	Paupiette de poisson aux épices d'Orient	Aiguillettes de poulet à l'estragon	Côte de porc à l'estragon	Pavé de saumon à l'oseille
		Fricadelle de bœuf	Ragoût de gésiers aux oignons	Pavé de jambon au jus	Bolognaise	Poisson du marché sauce Hollandaise	Haut de cuisse de poulet au basilic	Escalope de porc au jus
		Quenelles de brochet	Gratin de poisson	Cordon bleu de volaille	Rognons de porc à la	Keftas d'agneau	Beignet de calamar	Nuggets de poulet
	VEGE	Pané de blé emmental	Keftas de soja tomate basilic	Nuggets de blé	Galette de quinoa à la	Parmentier de légumes	Galette de blé aux oignons	0
	GARNITURES	Macaronis	Côtes de blettes persillées	Coquillettes	Gratin de légumes verts	Pommes persillées	Carottes au jus	Pommes duchesse
		Ratatouille	Flageolets	Julienne à la tomate	Semoule aux dés de poivrons	Garniture de céleri	Farfalles	Poêlée cordiale
		Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Courgettes à l'ail	Spaghettis	Tomates concassées persillées	Riz blanc	Tombé forestière
		Riz créole	Poêlée du terroir	Petits pois cuisinés	Chou vert braisé	Quinoa	Haricots beurre	Trio de céréales
	FROMAGES / LAITAGES	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Coulommiers	Fromage de chèvre artisanal
		Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Mimolette	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Fraidou	Saint Nectaire
		Brie	Yaourt nature	Le carré	Gouda	Fromage blanc aux fruits	Yaourt sucré	Fromage blanc vanille
		Fromage blanc nature	Fromage blanc aux fruits	Yaourt sucré	Cantafrais	Tomme grise	Fromage blanc nature	Samos

DESSERTS / FRUITS	Flan pâtissier		Pomme au four et caramel		Mousse au café		Clémentines		Crème pâtissière au rhum		Poire au sirop		Bavarois framboise	
	Orange		Beignet chocolat noisettes		Compote maison du moment		P'tit pot de crème cookies chocolat blanc		Pomme		Grillé aux abricots		Tarte à la noix de coco	
	Crème au café		Poire		Pot de crème framboise		Compote pomme/ramboise		Novly chocolat		Kiwi		Semoule au lait nappage caramel " Senoble"	
	Compote pomme/pêche		Liégois chocolat		Banane		Eclair à la vanille		Compote pomme/coing		Crème praliné		Clémentines	

\* 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