



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

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

\* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

\*\* Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalence sans os



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 12 au 18 janvier 2026

Semaine N°3

PRENOM :

**Date et signature :**

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

ENTREES	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
	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
VIENDES / 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
	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	Farfallas	Poélée 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/framboise	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