



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 29 décembre 2025 au 04 janvier 2026

Semaine N°1

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
	Salade Moselle	Céleri rémoulade	Quiche d'escargots	Terrine de canard au pineau des Charentes	Salade marine	Betteraves rouges	Tomates cerise vinaigrette
	Filet tilapia sauce Aurore	Filet de dinde au paprika	Sauté de biche au vin d'Anjou	Pavé de bœuf sauce foie gras	Escalope cordon bleu	Crépinette de porc	Sauté de lapin à la moutarde
	Pommes vapeur	Gratin de choux fleur	Pomme forestine &pleurotte	Pommes duchesse & fagot d'haricots verts	Tortis	Endives braisées	Gratin dauphinois/ h verts
	Tome blanche coupé main	Fromage blanc sucré	Chèvre fermier coupé main	Bleu d'Auvergne	Gouda coupé main	Fromage blanc nature	St Nectaire coupé main
	Marmelade de péches	Crème dessert praliné	Charlotte aux poires	Moelleux chocolat	Poire de France	Liégeois vanille	Galette des rois
	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
	Taboulé à la menthe	Cervelas	Pavé de saumon béarnaise	Salade de perles marines	Terrine forestière	Carottes râpées	Oeuf dur sur macédoine
	Poitrine de veau farcie	Blanquette poisson	Roulé de pouarde farcie	Pièce de veau à la crème de pleurottes	Filet de poisson du marché Dugléry	Poulet rôti aux citrons	Bœuf aux carottes
	Carottes Vichy	Riz blanc	Petits marrons et pomme paille	Ecrasé de pomme de terre et tomates cerises	Jardinière	Ratatouille	Pommes noisette/purée carottes
	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu coupé main	Cantal coupé main	Mottin Charentais	Cantafrais	Tome grise coupé main	Cheddar coupé main
	Clémentines	Pot crème chocolat noisette	Trio de mignardises	Tiramisu	Compote "maison"	Orange	Pastel de Nata

	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons	Crème Dubarry (choux fleur)	Bisque de poisson	Soupe au chou	Velouté de tomates	Potage de légumes "maison"
ENTREES	Salade Moselle	Céleri rémoulade	Quiche d'escargots	Terrine de canard au pineau des Charentes	Salade marine	Betteraves rouges	Tomates cerise vinaigrette
	Taboulé à la menthe	Cervelas	Pavé de saumon béarnaise	Salade de perles marines	Terrine forestière	Carottes râpées	Oeuf dur sur macédoine
	Salade de riz tomate mais	Croisillon Dubarry	Terrine de lièvre	Crevettes en beignet	Chou rouge rapé	Rillettes	Concombre à la crème
	Friand goût fromage	Taboulé	Terrine d' avocat au crabe	Asperges vertes et blanches mouseline	Brocolis vinaigrette	Crêpe goût champignon	Cornet jambon
VIANDES / POISSONS	Filet tilapia sauce Aurore	Filet de dinde au paprika	Sauté de biche au vin d'Anjou	Pavé de bœuf sauce foie gras	Escalope cordon bleu	Crépinette de porc	Sauté de lapin à la moutarde
	Poitrine de veau farcie	Blanquette poisson	Roulé de pouarde farcie	Pièce de veau à la crème de pleurottes	Filet de poisson du marché Dugléry	Poulet rôti aux citrons	Bœuf aux carottes
	Fricadelle de bœuf facon grand mere	Palette à la diable	Pavé de saumon à l'oseille	Filets de cailles	Côte de porc au jus	Filet Dos de colin sauce bonne femme	Aiguillettes de poulet
	Omelette aux champignons	Rôti de bœuf au poivre	Filet mignon	Filet de rouget beurre d'agrumes	Foie de veau	Bolognaise	Beignets de poisson
VEG	Tarte aux poireaux	Lasagnes végétariennes	Kefitas de soja tomate et basilic	Nuggets végétariennes	Tomate farcie végétarienne	Croq végétal	Quiche aux légumes
GARNITURES	Pommes vapeur	Gratin de choux fleur	Pomme forestine &pleurotte	Pommes duchesse & fagot d'haricots verts	Tortis	Endives braisées	Gratin dauphinois/ h verts
	Carottes Vichy	Riz blanc	Petits marrons et pomme paille	Ecrasé de pomme de terre et tomates cerises	Jardinière	Ratatouille	Pommes noisette/purée carottes
	Haricots-verts persillés	Coquillettes	Risotto aux pointes d'asperges	Lasagnes de légumes	Côtes de blettes	Blé aux petits légumes	Cœur de céleri gratiné
	Petits pois cuisinés	Poêlée de légumes verts	Grenaille maison à la fleur de sel	Timbale de riz au moules	Riz pilaf	Spaghettis au beurre	Duo de céréales
FROMAGES / LAITAGES	Tome blanche coupé main	Fromage blanc sucré	Chèvre fermier coupé main	Bleu d'Auvergne	Gouda coupé main	Fromage blanc nature	St Nectaire coupé main
	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu coupé main	Cantal coupé main	Mottin Charentais	Cantafrais	Tome grise coupé main	Cheddar coupé main
	Yaourt sucré	Chanteneige	Bûche du Pilat	Coulommier	Yaourt nature	Fraïdou	Yaourt fruits
	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc Pamplie	Yaourt fermier	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS	Marmelade de péches	Crème dessert praliné	Charlotte aux poires	Moelleux chocolat	Poire de France	Liégeois vanille	Galette des rois
	Clémentines	Pot crème chocolat noisette	Trio de mignardises	Tiramisu	Compote "maison"	Orange	Pastel de Nata
	Tarte citron	Compote de fruits "maison"	Religieuse café	Canelés bordelais	Beignet pomme	Compote pomme cassis	Pomme
	Mousse café	Kiwi de France	Salade de fruits frais	Mandarine au sirop	Flan vanille nappage caramel	Eclair vanille	Compote pomme coing

* 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