



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 29 décembre 2025 au 04 janvier 2026

Semaine N°1

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
	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	Crêpinette 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 pêches	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 poularde farcie	Pièce de veau à la crème de pleurottes	Filet de poisson du marché Dugléré	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

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons	Crème Dubarry (choux fleur)	Bisque de poisson	Soupe au chou	Velouté de tomates	Potage de légumes "maison"
		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	Croissillon 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 mousseline	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	Crêpinette de porc	Sauté de lapin à la moutarde
		Poitrine de veau farcie	Blanquette poisson	Roulé de poularde farcie	Pièce de veau à la crème de pleurottes	Filet de poisson du marché Dugléré	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 caillies	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	Keftas de soja tomate et basilic	Nuggests 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 a 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	Fraidou	Yaourt fruits
		Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc Pamplie	Yaourt fermier	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Six de Savoie
	DESSERTS / FRUITS	Marmelade de pêches	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