

NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 26 au 01 février 2026

Semaine N°5

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	Menu N° 1
	Salade Moselle	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème	Salade Crétoise	Salade marine	Salade de riz aux poivrons	Jambon blanc et asperges	
	Filet de tilapia au curry	Cuisse de poulet Basquaise	Echine de porc braisée	Langue de bœuf sauce Madère	Couscous keftas-haut de cuisine	Steak haché au poivre	Filet mignon forestière	
	Riz créole	Ratatouille	Coquillettes	Poêlée du terroir	Semoule	Côtes de blettes au jus	Pommes noisette	
	Coulommier	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Chèvre artisanal	
	Pomme	Crème dessert praliné	Crème pâtissière à la vanille	Compote du Chef	Clémentines	Liégeois vanille	Lingot Créole	
	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	
	Céleri citron	Pâté de tête vinaigrette	Salade marine (riz)	Haricots-verts vinaigrette	Salami	Carottes râpées	Râpé d'hiver	
	Saucisse de bœuf	Encornets à la Provençale	Rôti de dinde au paprika	Choucroute	Poisson du marché sauce Hollandaise	Coq au vin	Effiloché de bœuf aux légumes d'hiver	
	Haricots beurre	Spaghettis	Tombé de fenouil	Chou choucroute	Céleri branche persillé	Pommes vapeur	Endives meunières	
	Cantafras	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Chèvre	Chanteneige	Bleu d'Auvergne	
	Compote pomme/abricot	Poire	Mousse au chocolat	Crème dessert café	Tarte Normande	Banane	Brownie	
CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage poireau pomme de terre	Soupe à l'oignon	Crème d'asperges	Potage du chef	Crème Dubarry	Velouté de céleri	Potage paysan	
	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	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	
	Salade Moselle	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème	Salade Crétoise	Salade marine	Salade de riz aux poivrons	Jambon blanc et asperges	
	Céleri citron	Pâté de tête vinaigrette	Salade marine (riz)	Haricots-verts vinaigrette	Salami	Carottes râpées	Râpé d'hiver	
	Achard de légumes d'hiver	Taboulé	Terrine de campagne	Quiche Lorraine	Betteraves râpées crues	Mousse de foie	Champignons à l'ail	
	Friand viande	Salade Chinoise	Chou rouge râpé	Mortadelle	Poireaux vinaigrette	Tomates cerise vinaigrette	Pâté en croûte	
	VIANDES / POISSONS	VIANDES / POISSONS	VIANDES / POISSONS	VIANDES / POISSONS	VIANDES / POISSONS	VIANDES / POISSONS	VIANDES / POISSONS	
	Filet de tilapia au curry	Cuisse de poulet Basquaise	Echine de porc braisée	Langue de bœuf sauce Madère	Couscous keftas-haut de cuisine	Steak haché au poivre	Filet mignon forestière	
	Saucisse de bœuf	Encornets à la Provençale	Rôti de dinde au paprika	Choucroute	Poisson du marché sauce Hollandaise	Coq au vin	Effiloché de bœuf aux légumes d'hiver	
	Palette Provençale	Steak haché de veau sauce Robert	Pépité de hoki	Ragout de gésiers	Pavé de jambon marchand de vin	Gratin de poisson aux moules	Aiguillettes de poulet	
	Steak haché de poulet gratiné	Chipolatas	Omelette ciboulette	Maquereau au four	Fricassé de foies de volaille	Sauté de porc au chorizo	Pavé de thon sauce citronnée	
	VEG	VEG	VEG	VEG	VEG	VEG	VEG	
	Chipolatas végétariennes	Galette de blé oignons	Parmentier de légumes	Nuggets de blé	Galette de quinoa à la Provençale	Boulettes de soja à la tomate	Purée de pommes de terre	
	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	GARNITURES	
	Riz créole	Ratatouille	Coquillettes	Poêlée du terroir	Semoule	Côtes de blettes au jus	Pommes noisette	
	Haricots beurre	Spaghettis	Tombé de fenouil	Chou choucroute	Céleri branche persillé	Pommes vapeur	Endives meunières	
	Jeunes carottes	Flageolets	Poireau en gratin	Boulgour	Chou fleur	Riz à la tomate	Champignons à l'ail	
	Pommes persillées	Julienne de légumes	Pommes de terre sautées	Epinards à la crème	Farfalles	Petites carottes cuisinées	Poêlée Italienne	
	FROMAGES / LAITAGES	FROMAGES / LAITAGES	FROMAGES / LAITAGES	FROMAGES / LAITAGES	FROMAGES / LAITAGES	FROMAGES / LAITAGES	FROMAGES / LAITAGES	
	Coulommier	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Chèvre artisanal	
	Cantafras	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Chèvre	Chanteneige	Bleu d'Auvergne	
	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Mimolette	Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes	Tomme grise	Kiri	
	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc nature	Fondu Président	Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc vanille	
	DESSERTS / FRUITS	DESSERTS / FRUITS	DESSERTS / FRUITS	DESSERTS / FRUITS	DESSERTS / FRUITS	DESSERTS / FRUITS	DESSERTS / FRUITS	
	Pomme	Crème dessert praliné	Crème pâtissière à la vanille	Compote du Chef	Clémentines	Liégeois vanille	Lingot Créole	
	Compote pomme/abricot	Poire	Mousse au chocolat	Crème dessert café	Tarte Normande	Banane	Brownie	
	Beignet framboise	Compote pomme/fraise	Orange	Novly chocolat	Crème dessert vanille	Marmelade de pêches	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	P'tit pot de crème fraise biscuitée	Eclair café	Compote pomme/ananas	Kiwi de France	Compote poire	Crumble aux pommes	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