



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 02 au 08 février 2026

Semaine N°6

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 Vendéenne		Museum de porc échalote		Salade marine (riz)		Fenouil à l'aneth		Oeuf dur sur lit de pommes de terre		Râpé d'hiver		Cœurs de palmier et tomates cerises	
	Poulet rôti aux herbes		Brandade de poisson		Langue de bœuf au Porto		Palette de porc à la diable		Sauté de poulet à l'ancienne		Fricadelle de bœuf "marchand de vin"		Cuisse de canette rôtie	
	Ratatouille aux courgettes fraîches		COMPLET		Gratin de choux fleur		Purée de pommes de terre		Poêlée Gala		Tortis		Salsifis	
	Camembert		Fripon Bel		Fromage blanc fruité		Tomme noire		Yaourt fermier BIO		Vache Picon		St Nectaire	
	Crêpes de la Chandeleur		Compote pommes coings		Cake citron		Crème dessert chocolat		Poire de France		Flan vanille nappage caramel		Bavarois passion	
	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	
	Concombre à la crème		Betteraves rouges vinaigrette		Mortadelle pistache		Taboulé		Choux fleur vinaigrette		Terrine forestière		Salade du Périgord	
	Boudin noir aux oignons		Rôti de dinde aux pruneaux		Dos colin sauce Hollandaise		Bœuf carottes		Rôti de porc à l'ail		Filet de poisson du marché		Rôti de bœuf au jus	
Flageolets cuisinés		Poêlée de légumes verts		Semoule		Carottes Vichy		Coquillettes		Julienne de légumes		Pommes noisette		
Yaourt sucré		Bleu		Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc nature		Emmental		Fromage blanc sucré		Montboissié		
Liégeois chocolat		Semoule au lait "maison"		Compote de fruits de saison "maison"		Pomme		Beignet abricot		Kiwi de France		Millefeuilles		

CHOIX MENUS A LA CARTE		Soupe aux choux		Velouté de champignons		Crème de chou fleur		Velouté de volaille		Potage du chef		Velouté de brocolis		Soupe de poisson	
		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	Salade Vendéenne		Museum de porc échalote		Salade marine (riz)		Fenouil à l'aneth		Oeuf dur sur lit de pommes de terre		Râpé d'hiver		Cœurs de palmier et tomates cerises	
		Concombre à la crème		Betteraves rouges vinaigrette		Mortadelle pistache		Taboulé		Choux fleur vinaigrette		Terrine forestière		Salade du Périgord	
		Friand fromage		Céleri rémoulade		Radis beurre		Cervelas		Trio de crudités du moment		Carottes rapées citronnées		Pâté "maison"	
		Rillettes		1/2 œuf dur sur macédoine		Crêpe goût champignon		Endives fraîches		Andouille		Croissillon Dubarry		Terrine de poisson	
	VIANDES / POISSONS	Poulet rôti aux herbes		Brandade de poisson		Langue de bœuf au Porto		Palette de porc à la diable		Sauté de poulet à l'ancienne		Fricadelle de bœuf "marchand de vin"		Cuisse de canette rôtie	
		Boudin noir aux oignons		Rôti de dinde aux pruneaux		Dos colin sauce Hollandaise		Bœuf carottes		Rôti de porc à l'ail		Filet de poisson du marché		Rôti de bœuf au jus	
		Bolognaise		Paupiette de porc sauce crémée		Ragout de gésiers à la Provençale		Filet panga sauce oseille		Risolette de veau dorée au four		Côte de porc au jus		Dorade sauce estragon	
		Beignets de poisson		Foie de veau et sa tombée d'oignons		Pavé de jambon sauce moutarde		Cordon bleu		Blanquette de la mer		Escalope de dinde		Boudin blanc	
	VEGETARIEN	Tarte tomate chèvre		Lasagnes végétariennes		Keftas de soja tomate et basilic		Nuggets végétariennes		Chili à l'égrène de soja		Galette de soja		Quiche aux légumes	
	GARNITURES	Ratatouille aux courgettes fraîches		COMPLET		Gratin de choux fleur		Purée de pommes de terre		Poêlée Gala		Tortis		Salsifis	
		Flageolets cuisinés		Poêlée de légumes verts		Semoule		Carottes Vichy		Coquillettes		Julienne de légumes		Pommes noisette	
		Spaghettis au beurre		Haricots beurrés persillés		Farfalles		Epinards à la crème		Riz créole		Endives braisées		Poêlée Italienne	
		Navets		Lentilles Bio		Côtes de blettes persillées		Petits pois cuisinés		Céleri branche tomates		Poêlée aux deux céréales		Poêlée de pomme fruits	
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert		Fripon Bel		Fromage blanc fruité		Tomme noire		Yaourt fermier BIO		Vache Picon		St Nectaire	
		Yaourt sucré		Bleu		Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc nature		Emmental		Fromage blanc sucré		Montboissié	
		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Edam		Yaourt sucré		Rondelé ail et fines herbes		Brie		Yaourt crémeux aux fruits	
Fraidou		Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé		Tartare nature		Fromage blanc fruité		Yaourt nature		Samos			
DESSERTS / FRUITS	Crêpes de la Chandeleur		Compote pommes coings		Cake citron		Crème dessert chocolat		Poire de France		Flan vanille nappage caramel		Bavarois passion		
	Liégeois chocolat		Semoule au lait "maison"		Compote de fruits de saison "maison"		Pomme		Beignet abricot		Kiwi de France		Millefeuilles		
	Pomme au four		Clémentines		Banane		Compote pommes ananas		Pêches au sirop		Pot crème spéculos		Clémentines		
	Orange d'Espagne		Crème dessert caramel		Novly vanille		Eclair vanille		Mousse café		Compote de fruit de saison "maison"		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 équivalent sans os