



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 09 au 15 février 2026

Semaine N°7

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
	Terrine de légumes	Oeuf dur & jardinière	Pâté de foie	Tomate et maïs	Crêpe goût jambon émmental	Salade hivernale	Asperges et macédoine mayonnaise
	Choucroute garnie	Bœuf au vin d'Anjou	Filet tilapia sauce beurre blanc	Haut cuisse poulet à l'Orientale	Petit salé	Paupiette de bœuf	Sauté de lapin à la forestière
	Choux choucroute /pommes de terre	Carottes Vichy	Riz pilaf aux oignons	Haricots beurres à l'ail	Lentilles cuisinées	Navets poêlés	Purée de pomme de terre
	St Paulin	Rondelé fleur de sel Camargue	Yaourt nature	Coulommier	Fromage blanc de Pamplie	Fondu Président	Chèvre fermier
	Clémentines	Pot crème ananas coco	Gâteau Basque	Cocktail de fruits	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote de fruits de saison "maison"	Chou vanille
	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
	Plémontaise	Salade Coleslaw	Achard de légumes d'hiver	Saucisson ail	Râpé de fenouil	Terrine de poisson	Jambon blanc
	Cuisse de poulet aux épices	Echine de porc au four	Pot au feu (paleron)	Gratin de poisson	Paupiette de dinde	Andouillette au four	Pavé de saumon fondue poireau
	Garniture de céleri	Coquillettes	Légumes du pot (sans féculent)	Boulgour	Chou fleur cuisinés	Pommes sautées	Tomate provençale/champignons
Fromage blanc fruité	Mimolette	Cantafrais	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne	
Flan pâtissier	Orange d'Espagne	Crème dessert praliné	Tarte aux pommes	Poire de France	Novly chocolat	Tarte croisillon chocolat	
ENTRÉES							
Soupe aux légumes		Velouté d'asperges	Crème de céleri	Potage du Chef	Soupe aux légumes d'hiver	Velouté de tomates	Crème de butternut
Potage légumes "maison "		Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "
Terrine de légumes		Oeuf dur & jardinière	Pâté de foie	Tomate et maïs	Crêpe goût jambon émmental	Salade hivernale	Asperges et macédoine mayonnaise
Piémontaise		Salade Coleslaw	Achard de légumes d'hiver	Saucisson ail	Râpé de fenouil	Terrine de poisson	Jambon blanc
Friand viande		Betteraves rouges vinaigrette	Salade terre et mer	Emietté de poissons et poivrons	Mortadelle	Carottes râpées au citron	Oeuf dur sur endives fraîches
Salami		Pâté de tête échalote	Chou rouge râpé	Pizza fromage	Harcots vinaigrette	Salade Lorraine	Radis
VIANDES / POISSONS							
Choucroute garnie		Bœuf au vin d'Anjou	Filet tilapia sauce beurre blanc	Haut cuisse poulet à l'Orientale	Petit salé	Paupiette de bœuf	Sauté de lapin à la forestière
Cuisse de poulet aux épices		Echine de porc au four	Pot au feu (paleron)	Gratin de poisson	Paupiette de dinde	Andouillette au four	Pavé de saumon fondue poireau
Beignet de calamar		Poule au pot	Chipolatas	Saucisses de bœuf	Filet de poisson du marché	Sot l'y laisse de volaille à la crème d'ail	Chou farci
Steak haché de veau		Maquereau au vin blanc	Poulet yassa	Pavé de porc à la Provençale	Foie de veau	Moules crémées et persillées	Filet de poulet à la crème
VEG Parmentier de légume		Pané de blé végétal	Croq végétal	Galette à l'oriental	Pépète de soja tomate basilic	Tarte poireau et carotte	Quiche aux légumes du sud
CHOIX MENUS A LA CARTE							
GARNITURES							
Choux choucroute /pommes de terre		Carottes Vichy	Riz pilaf aux oignons	Haricots beurres à l'ail	Lentilles cuisinées	Navets poêlés	Purée de pomme de terre
Garniture de céleri		Coquillettes	Légumes du pot (sans féculent)	Boulgour	Chou fleur cuisinés	Pommes sautées	Tomate provençale/champignons
Epinards à la crème		Légumes du pot	Ratatouille	Tortis	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Endives meunières
Semoule		Purée de céleri rave	Poêlée de pommes de terre ciboulette	Brocolis	Pommes de terre vapeur	Julienne de légumes	Pommes duchesse
ES / LAITAGE							
St Paulin		Rondelé fleur de sel Camargue	Yaourt nature	Coulommier	Fromage blanc de Pamplie	Fondu Président	Chèvre fermier
Fromage blanc fruité		Mimolette	Cantafrais	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne
Yaourt sucré		Fromage blanc nature	Tomme grise	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Gouda	Six de Savoie
Cantadou ail et fines herbes		Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Fromage blanc fruité	Petit Suisse "2
DESSERTS / FRUITS							
Clémentines		Pot crème ananas coco	Gâteau Basque	Cocktail de fruits	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote de fruits de saison "maison"	Chou vanille
Flan pâtissier		Orange d'Espagne	Crème dessert praliné	Tarte aux pommes	Poire de France	Novly chocolat	Tarte croisillon chocolat
Crème dessert vanille		Marmelade de pêches	Pomme	Banane	Mousse citron	Kiwi de France	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
Compote pomme pruneaux		Liégeois café	Compote pommes fraises	Yaourt aromatisé	Compote pommes cassis	Donut cacao	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 équivalente sans os