



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 09 au 15 février 2026

Semaine N°7

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
	Terrine de légumes	Oeuf dur & jardinière	Pâté de foie	Tomate et maïs	Crêpe goût jambon émmmental	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	Fondou 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
	Piémontaise	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

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	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 "
	ENTREES	Terrine de légumes	Oeuf dur & jardinière	Pâté de foie	Tomate et maïs	Crêpe goût jambon émmmental	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	Œuf dur sur endives fraîches
		Salami	Pâté de tête échalote	Chou rouge râpé	Pizza fromage	Haricots 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 crémees et persillées	Filet de poulet à la crème
	VEG	Parmentier de légume	Pané de blé végétal	Croq végétal	Galette à l' oriental	Pépité de soja tomate basilic	Tarte poireau et carotte	Quiche aux légumes du sud
	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	Fondou 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 moulié 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 "Sensible"
		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 équivalent sans os