



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 16 au 22 février 2026

Semaine N°8

PRENOM :

Date et signature :

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	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
	Taboulé	Crêpe goût fromage	Salade marine (riz)	Mortadelle pistache	Piémontaise	Trio de légumes d'hiver râpés	Salade Landaise	
	Escalope de porc au jus	Sauté de poulet à l'ancienne	Paupiette de veau	Dos de colin au citron	Poulet rôti	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Rôti de bœuf marchand de vin	
	Chou-fleur	Riz blanc créole	Poêlée de carottes cibloulette	Pommes risso­lées	Poêlée cordiale	Haricots blancs	Endives braisées	
	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Emmental	Yaourt fermier BIO	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais	
	Kiwi de France	Bugnes "Mardi Gras"	Quetsches au sirop	Banane	Pomme au four	Mousse chocolat	Paris-Brest	
	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	
	Friand fromage	Andouille	Oeuf sur macédoine	Céleri rémoulade	Rillettes	Salade Niçoise	Surimi de crabe mayonnaise	
	Fricadelle de bœuf au poivre	Paupiette du pêcheur	Blanc de poulet sauce béarnaise	Potée Auvergnate	Filet de poisson du marché	Ragoût de gésiers aux oignons	Sauté de sanglier au vin blanc	
	Macaronis au beurre	Cœur de céleri gratiné	Petits pois cuisinés	Chou vert	Semoule	Ragoût de légumes	Ecrasé de pommes de terre	
	Fromage blanc nature	Chèvre	Fraidou	Yaourt nature	Edam	Fromage blanc sucré	Bleu d'Auvergne	
	Compote de fruits de saison "maison"	Clémentines	Pot crème framboise	Tarte citron	Orange	Crumble aux pommes	Bavarois framboise	

CHOIX MENUS A LA CARTE		Potage jardinier	Velouté Dubarry	Soupe à l'oignons	Potage paysan	Soupe du Chef	Velouté Crécy	Potage potiron	
		Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	
	ENTREES	Taboulé	Crêpe goût fromage	Salade marine (riz)	Mortadelle pistache	Piémontaise	Trio de légumes d'hiver râpés	Salade Landaise	
		Friand fromage	Andouille	Oeuf sur macédoine	Céleri rémoulade	Rillettes	Salade Niçoise	Surimi de crabe mayonnaise	
		Pâté campagne	Marco Polo	Radis	Feuilleté Dubarry	Salade du Nord	Pâté crôûte	Tomate/mozarella	
		Concombre vinaigrette	Salade de poisson blanc/ tomate	Museau de porc vinaigrette	Haricots-verts échalote	Tarte 3 fromages	Emietté de merlu ciboullette	Pistoles de boudin noir	
	VIANDES / POISSONS	Escalope de porc au jus	Sauté de poulet à l'ancienne	Paupiette de veau	Dos de colin au citron	Poulet rôti	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Rôti de bœuf marchand de vin	
		Fricadelle de bœuf au poivre	Paupiette du pêcheur	Blanc de poulet sauce béarnaise	Potée Auvergnate	Filet de poisson du marché	Ragoût de gésiers aux oignons	Sauté de sanglier au vin blanc	
		Encornets à la tomate	Boudin blanc	Lasagne de boeuf	Aiguillettes de poulet au poivre	Jambon grill	Quenelles de brochet Nantua	Chausson volaille bolognaise	
		Cordon bleu de volaille	Keftas d'agneau	Poisson pané	Omelette à l'Espagnol	Steak haché de bœuf	Lamelle de volaille façon kebab	Saumonette à la moutarde	
		Pané blé tomate mozzarella	Bouchée panée aux légumes verts	Quiche thon tomates	Lasagne ricotta épinard chèvre	Omelette Espagnol	Pépites de blé façon thai	Tarte Provencale	
	VEG E								
		GARNIT URES	Chou-fleur	Riz blanc créole	Poêlée de carottes cibloulette	Pommes risso­lées	Poêlée cordiale	Haricots blancs	Endives braisées
			Macaronis au beurre	Cœur de céleri gratiné	Petits pois cuisinés	Chou vert	Semoule	Ragoût de légumes	Ecrasé de pommes de terre
			Duo de céréales	Haricots-verts persillés	COMPLET	Gratin de blettes	Spaghettis	Poêlée de brocolis	Tagliatelles aux légumes
	Tombée de fenouil		Pommes sautées	Ratatouille	Blé à la tomate	Concassée de tomates au persil	Pommes vapeur	Céleri branche	
	FROMAGES / LAITAGES	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Emmental	Yaourt fermier BIO	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais	
		Fromage blanc nature	Chèvre	Fraidou	Yaourt nature	Edam	Fromage blanc sucré	Bleu d'Auvergne	
		Yaourt sucré	Fromage blanc fruité	Bleu	Fromage blanc fruité	Vache qui Rit	Tomme noire	Fromage blanc vanille	
		Tartare nature	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Fripon Bel	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Kiri crème	
	DESSERTS / FRUITS	Kiwi de France	Bugnes "Mardi Gras"	Quetsches au sirop	Banane	Pomme au four	Mousse chocolat	Paris-Brest	
		Compote de fruits de saison "maison"	Clémentines	Pot crème framboise	Tarte citron	Orange	Crumble aux pommes	Bavarois framboise	
		Liégeois vanille	Beignet pomme	Cake aux fruits confits	Flan vanille nappage caramel	Eclair chocolat	Compote pommes pêches	Clémentines	
Pot crème chocolat noisette		Compote pommes abricots	Poire de France	Compote de fruits de saison "maison"	Crème dessert café	Pomme	Compote poires		

* 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