



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 23 février au 01 mars 2026

Semaine N°9

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 Lorraine	Salade pdt et poisson	Salade de chou Chinois	Radis beurre	Carottes râpées citronnées	Œuf mimosa sauce ciboulette	Croustade Dubarry
	Filet de panga à l'Alsacienne	Blanc de dinde au curry	Tempe de porc à la chinoise	Langue de bœuf sauce piquante	Saucisses volaille tomates	Echine de porc braisée	Pintade Vallée d'Auge
	Coquillettes	Ratatouille	Nouilles Chinoises	Salsifis	Purée de pommes de terre	Chou vert au jus de viande	Pomme paillasson
	Camembert	Fromage blanc de Pampile	Tomme blanche	Yaourt nature	Petit moulu nature	Mimolette	Montboissié
	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Salade de fruits exotiques	Eclair café	Poire de France	Pot crème caramel beurre salé	Pavé coco cacao
	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
	Taboulé	Jambon blanc	Céleri remoulade	Piémontaise jambon	Saucisson ail	Achards de légumes	Petites tomates cerise basilic
	Alouette de bœuf au poivre	Filet de tilapia sauce Aurore	Oeufs florentine	Saucisse Toulouse	Filet de poisson du marché	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf à la Chinoise
	Petites carottes cuisinées	Pommes sautées au persil	Epinards	Pois cassés	Gratin de blettes	Spaghettis	Poêlée Chinoise
	Tartare ail et fines herbes	St Paulin	Yaourt sucré	Gouda	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Chèvre artisanal
	Crème dessert caramel	Kiwi de France	Compote pommes fraises	Pomme	Tarte Normande	Mousse café	Biscuit roulé fraise
CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe de poireaux	Velouté de céleri	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'hiver	Potage du Chef	Velouté de brocolis	Soupe de poisson
	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "	Potage légumes "maison "
	ENTREES						
	Salade Lorraine	Salade pdt et poisson	Salade de chou Chinois	Radis beurre	Carottes râpées citronnées	Œuf mimosa sauce ciboulette	Croustade Dubarry
	Taboulé	Jambon blanc	Céleri remoulade	Piémontaise jambon	Saucisson ail	Achards de légumes	Petites tomates cerise basilic
	Trio de crudités	Poireau vinaigrette	Pâté de tête échalote	Salade du pêcheur	Feuilleté poisson	Mortadelle	Concombre à la crème
	Friand viande	Chou blanc aux lardons	Betteraves crues râpées	Cervelas	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	Pâté "maison"
	VIANDES / POISSONS						
	Filet de panga à l'Alsacienne	Blanc de dinde au curry	Tempe de porc à la chinoise	Langue de bœuf sauce piquante	Saucisses volaille tomates	Echine de porc braisée	Pintade Vallée d'Auge
	Alouette de bœuf au poivre	Filet de tilapia sauce Aurore	Oeufs florentine	Saucisse Toulouse	Filet de poisson du marché	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf à la Chinoise
	Merguez	Chili con carne	Pépité de hoki	Paëlla au poulet	Boudin noir au four	Blanquette de la mer	Filet de poulet aux oignons
	Escalope de poulet au paprika	Cervelas orloff	Petits foies de volaille cuisinés	Filet de maquereau au vin blanc	Rissolette de veau dorée	Tomate farcie au bœuf	Lieu noir sauce Bercy
	VEG						
	Emincé végétal façon kebab	Steak de soja	Tarte poireaux et carottes	Omelette aux herbes	Parmentier de légumes	Pépites de blé	Quiche aux légumes du sud
	TURE S						
	Coquillettes	Ratatouille	Nouilles Chinoises	Salsifis	Purée de pommes de terre	Chou vert au jus de viande	Pomme paillasson
	Petites carottes cuisinées	Pommes sautées au persil	Epinards	Pois cassés	Gratin de blettes	Spaghettis	Poêlée Chinoise
	Chou-fleur	Riz	Jardinière de légumes	Riz Paëlla	Haricots-verts	Riz pilaf	Brocolis
	Lentilles Bio	Haricots beurre	Pommes de terre persillées	Brocolis	Petits pois	Epinard à la crème	Duo de céréales
	ES / LAITAGE						
	Camembert	Fromage blanc de Pampile	Tomme blanche	Yaourt nature	Petit moulu nature	Mimolette	Montboissié
	Tartare ail et fines herbes	St Paulin	Yaourt sucré	Gouda	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Chèvre artisanal
	Yaourt aromatisé	Fondus Président	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Tomme grise	Fromage fruité	Yaourt crémeux aux fruits
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Cantafrais	Yaourt sucré	Vache Picon	Samos
	DESSERTS / FRUITS						
	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Salade de fruits exotiques	Eclair café	Poire de France	Pot crème caramel beurre salé	Pavé coco cacao
	Crème dessert caramel	Kiwi de France	Compote pommes fraises	Pomme	Tarte Normande	Mousse café	Biscuit roulé fraise
	Donut sucré	Liégeois chocolat	Clémentines	Compote pommes ananas	Novly chocolat	Banane	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Orange	Compote pommes coings	Mousse citron	Crème dessert chocolat	Compote pommes framboises	Compote pommes cassis	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