



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 09 au 15 mars 2026

Semaine N°11

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>
	Râpé de chou blanc à l'ail	Pâté de foie	Taboulé	Concombre à la crème	Feuilleté hot-dog	Carottes râpées	Salade Camarguaise
	Poule sauce curry	Brandade de poisson	Boeuf à la tomate	Petit salé	Blanquette de dinde	Saucisses de bœuf	Pintade valée d'Auge
	Dés de céleri rave	Complet	Haricots verts	Mojettes de Vendée	Poêlée de carottes	Poêlée Italienne	Petits navets glacés
	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt fermier Bio	Tartare ail et fines herbes	Chèvre sec	Fromage blanc nature	Bleu d'Auvergne
	Petit pot semoule au lait	Clémentines	Cake aux fruits confits	Poire de France	Compote de fruits de saison "maison"	Tarte aux pommes	Millefeuilles
	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Mortadelle pistache	Piémontaise	Radis beurre	Cervelas	Salade au surimi
	Jambon grill	Escalope de poulet aux oignons	Filet de panga sauce Aurore	Alouette de bœuf marchand de vin	Paupiette de porc	Poisson du marché au beurre blanc	Rôti de veau forestière
	Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Julienne de légumes	Pois cassés	Epinards à la crème	Ecrasé de pomme de terre
Fripouille	Tomme noire des Pyrénées	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Emmental	Montboissié	
Poires au sirop	Eclair café	Orange	Liégeois café	Kiwi de France	Crème dessert chocolat	Far aux pruneaux	

	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage aux légumes d'hiver	Velouté de céleri	Crème de brocolis	Potage poireau pomme de terre	Crème de butternut
	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	Râpé de chou blanc à l'ail	Pâté de foie	Taboulé	Concombre à la crème	Feuilleté hot-dog	Carottes râpées	Salade Camarguaise
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Mortadelle pistache	Piémontaise	Radis beurre	Cervelas	Salade au surimi
	Fenouil à l'aneth	Salade Vendéenne	Crêpe goût champignons	Saucisson à l'ail	Poireau vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pistole boudin noir
	Museau de porc vinaigrette	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Friand goût fromage	Andouille	Salade tomates et maïs	Betteraves rouges râpées
VIANDES / POISSONS	Poule sauce curry	Brandade de poisson	Boeuf à la tomate	Petit salé	Blanquette de dinde	Saucisses de bœuf	Pintade valée d'Auge
	Jambon grill	Escalope de poulet aux oignons	Filet de panga sauce Aurore	Alouette de bœuf marchand de vin	Paupiette de porc	Poisson du marché au beurre blanc	Rôti de veau forestière
	Steak haché de veau au poivre	Boudin blanc	Cuisse de poulet rôtie	Choucroute de la mer	Bolognaise	Chou farci	Filet de dorade à l'Alsacienne
	Maquereau au four	Rissolette de veau doré	Escalope de porc	Nuggets de poulet	Poisson pané	Omelette au fromage	Cervelas orloff
VEG	Lasagnes ricotta épinards	Suprême végétal pané	Merguez végétariennes	Omelette aux légumes	Pané blé tomate mozzarella	Tomate farcie aux légumes	Falavels fèves / menthe
GARNITURES	Dés de céleri rave	Complet	Haricots verts	Mojettes de Vendée	Poêlée de carottes	Poêlée Italienne	Petits navets glacés
	Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Julienne de légumes	Pois cassés	Epinards à la crème	Ecrasé de pomme de terre
	Coquillettes	Pomme fruit	Semoule aux petits légumes	Chou choucroute	Spaghettis	Haricots beurre	Riz à la tomate
	Tombé de légumes et tomate	Riz blanc	Garniture de céleri branche persillé	Pommes rissolées	Tombée de poireaux	Boullgour	Brocolis braisé
FROMAGES / LAITAGES	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Yaourt fermier Bio	Tartare ail et fines herbes	Chèvre sec	Fromage blanc nature	Bleu d'Auvergne
	Fripouille	Tomme noire des Pyrénées	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Emmental	Montboissié
	Yaourt nature	Fondu Président	Edam	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Cantafras	Petit Suisse *2
	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Vache Picon	Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Kiri crème
DESSERTS / FRUITS	Petit pot semoule au lait	Clémentines	Cake aux fruits confits	Poire de France	Compote de fruits de saison "maison"	Tarte aux pommes	Millefeuilles
	Poires au sirop	Eclair café	Orange	Liégeois café	Kiwi de France	Crème dessert chocolat	Far aux pruneaux
	Gâteau Basque	Mousse chocolat	Compote pomme/fraise	Biscuit roulé praliné	Donut cacao	Banane	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Pomme du Poitou	Compote pomme/abricot	Crème dessert caramel	Compote pomme/ananas	Mousse citron	Purée de poires	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