



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 23 au 29 mars 2026

Semaine N°13

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
	Piémontaise	Radis/beurre	Œuf dur sur macédoine	Terrine forestière	Crêpe goût champignons	Carottes râpées	Salade du Périgord
	Saucisse de Toulouse	Poule au pot	Sauté de lapin moutarde	Filet de colin sauce citronnée	Ossobuco de dinde à la Milanaise	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Rôti de bœuf
	Chou vert braisé	Légumes du pot	Céleri branche persillé	Pomme de terre persillées	Poêlée de légumes verts	Haricots blancs à la tomate	Salsifis
	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt fermier Bio	Emmental	Cantal
	Poire de France	Donuts chocolat	Compote de fruits de saison "maison"	Flan vanille nappage caramel	Banane	Cake au citron	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
	Salade du pêcheur	Saucisson à l'ail	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Museau de porc	Tomate vinaigrette	Œuf dur sur râpé de courgettes
	Bourguignon de bœuf	Poêlée de moules à l'ail	Couscous poulet / merguez	Côte de porc à la crème	Poisson du marché beurre blanc	Sauté de poulet à l'ancienne	Filet mignon aux épices
	Macaronis	Courgettes poêlées	Semoule	Chou fleur	Purée de pomme de terre	Gratin de blettes	Pommes forestine
	Saint Paulin	Yaourt nature	Vache picon	Edam	Fromage blanc sucré	Fondu Président	Mottin Charentais
	Grillé aux abricots	Clémentines	Tarte citron	Abricots au sirop	Pot de crème fruits exotique	Orange	Paris-Brest

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Velouté de tomates	Soupe au pistou	Crème brocolis	Potage Dubarry	Potage paysan	Potage du Chef	Soupe de poisson
		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	Piémontaise	Radis/beurre	Œuf dur sur macédoine	Terrine forestière	Crêpe goût champignons	Carottes râpées	Salade du Périgord
		Salade du pêcheur	Saucisson à l'ail	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Museau de porc	Tomate vinaigrette	Œuf dur sur râpé de courgettes
		Mortadelle	Salade de lentilles	Salade de tomate/concombre	Salade Océane	Achard de légumes	Andouille	Beignets de calamar
		Céleri rémoulade	Friand goût fromage	Pâté de foie	Fenouil râpé	Marco Polo	Macédoine de légumes	Pâté en croûte
	VIANDES / POISSONS	Saucisse de Toulouse	Poule au pot	Sauté de lapin moutarde	Filet de colin sauce citronnée	Ossobuco de dinde à la Milanaise	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Rôti de bœuf
		Bourguignon de bœuf	Poêlée de moules à l'ail	Couscous poulet / merguez	Côte de porc à la crème	Poisson du marché beurre blanc	Sauté de poulet à l'ancienne	Filet mignon aux épices
		Filet panga beurre blanc	Merguez au four	Tripes de bœuf maison	Oeufs florentine	Paupiette de porc au poivre	Blanquette de la mer	Blanc de dinde aux pruneaux
		Omelette paysanne	Foies de volaille persillés	Poisson pané	Boulettes de bœuf au poivre	Steak haché de veau	Tarte végétarienne	Saumonette à la vigneronne
	VEGETARIEN	Falafels fèves menthe coriandre	Tomate farcie aux légumes	Omelette aux basquaise	Pané de blé tomate mozzarella	Merguez végétariennes	Suprême végétal pané	Lasagnes Ricotta épinards
	GARNITURES	Chou vert braisé	Légumes du pot	Céleri branche persillé	Pomme de terre persillées	Poêlée de légumes verts	Haricots blancs à la tomate	Salsifis
		Macaronis	Courgettes poêlées	Semoule	Chou fleur	Purée de pomme de terre	Gratin de blettes	Pommes forestine
		Riz pilaf	Haricots verts	Tortis	Epinards	Lentilles	Brocolis	Riz aux champignons
		Garniture céleri	Petits pois	Jardinière	Pois cassés	Ratatouille	Pennes	Poêlée méridionale
	FROMAGES / LAITAGES	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt fermier Bio	Emmental	Cantal
		Saint Paulin	Yaourt nature	Vache picon	Edam	Fromage blanc sucré	Fondu Président	Mottin Charentais
		Fromage blanc nature	Bleu	Yaourt sucré	Tartare nature	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Six de Savoie
		Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Cantafrais	Yaourt nature	Petit Suisse *2
	DESSERTS / FRUITS	Poire de France	Donuts chocolat	Compote de fruits de saison "maison"	Flan vanille nappage caramel	Banane	Cake au citron	Pavé coco cacao
		Grillé aux abricots	Clémentines	Tarte citron	Abricots au sirop	Pot de crème fruits exotique	Orange	Paris-Brest
		Compote pommes/cassis	Liégeois café	Pomme du Poitou	Eclair chocolat	Compote pomme/pruneaux	Mousse au citron	Clémentines
		Novly vanille	Purée de pommes	Crème dessert caramel	Kiwi de France	Gâteau Basque	Compote pomme/framboise	Riz au lait nappage caramel "Nova"

* 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