



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 06 au 12 avril 2026

Semaine N°15

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
	Œuf mimosa	Salade Italienne	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Radis beurre	Salade Marine	Terrine de légumes
	Saumon sauce oseille	Cuisse de poulet chasseur	Saucisse de Toulouse	Daube Provençale	Sauté de dinde au curry	Fondant de porc au Porto	Alouette de veau aux champignons
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur au beurre	Macaronis	Poêlée de légumes verts	Pomme rosti
	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Bleu	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt fermier Bio	Cantal
	Gâteau de Pâques aux pruneaux	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse café	Orange	Novly chocolat	Paris Brest	Millefeuilles
	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 à la menthe	Pâté de foie	Friand goût viande	Betteraves rouges vinaigrette	Mortadelle	Tomate/échalottes	Salade Périgord
	##### Lapin du Poitou aux pruneaux	Dos de colin beurre blanc	Rôti de dinde aux épices	Boudin noir au four	Poisson du marché	Ragout de gésiers à la Provençale	Paleron de bœuf confit
ENTREES	Petits navets à l'ail	Riz créole	Poêlée de poireaux et carottes	Coquillettes	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
	Fromage blanc sucré	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier
	Kiwi de France	Pot crème ananas coco	Tarte aux pommes	Pêches au sirop	Poire de France	Marmelade de pêches	Chou vanille
	Soupe aux brocolis	Potage du jardinier	Crème de volaille	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage de légumes	Potage potiron
	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison
	Œuf mimosa	Salade Italienne	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Radis beurre	Salade Marine	Terrine de légumes
	Taboulé à la menthe	Pâté de foie	Friand goût viande	Betteraves rouges vinaigrette	Mortadelle	Tomate/échalottes	Salade Périgord
	Feuilleté hot dog	Concombre ciboulette	Saucisson ail	Céleri rémoulade	Crêpe goût champignons	Rillettes	Salade Crétoise
	Râpé de chou blanc	Mélange du pêcheur	Terrine marché Provençal	Museau porc	Fenouil râpé à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Pâté "maison"
	Saumon sauce oseille	Cuisse de poulet chasseur	Saucisse de Toulouse	Daube Provençale	Sauté de dinde au curry	Fondant de porc au Porto	Alouette de veau aux champignons
CHOIX MENUS A LA CARTE	##### Lapin du Poitou aux pruneaux	Dos de colin beurre blanc	Rôti de dinde aux épices	Boudin noir au four	Poisson du marché	Ragout de gésiers à la Provençale	Paleron de bœuf confit
	Rissollette de veau dorée au four	Côte de porc à l'estragon	Blanquette de la mer aux moules	Sot l'y laisse de dinde printanier	Araignée de porc marinée	Quenelles sauce Nantua	Filet de poulet à la crème
	Omelette paysanne	Cannelonis	Keftas d'agneau	Beignets de calamari	Foie de veau sauce crémée	Steak haché au poivre	Lasagne de poisson
	VEG Tarte tomate chèvre	Lasagnes végétariennes	Keftas de soja tomate et	Nuggets végétariennes	Chili à l'égrené de soja	Galette de soja	Quiche aux légumes
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur au beurre	Macaronis	Poêlée de légumes verts	Pomme rosti
	Petits navets à l'ail	Riz créole	Poêlée de poireaux et carottes	Coquillettes	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
	Tombée de tomates aux oignons	Spaghettis	Haricots verts persillés	Lentilles	Ratatouille	Boullgour aux dés de poivrons	Endives braisées
	Petits pois cuisinés	Complet	Pommes de terre aux oignons	Poêlée gala	Riz blanc	Haricots beurre	Complet
	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Bleu	Petit moulé ail et fines herbes	##### Yaourt fermier Bio	Cantal
	Fromage blanc sucré	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Saint-Paulin	Six de Savoie
	Cantafras	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage aux fruits	Fripon bel	Yaourt crémeux aux fruits
	Gâteau de Pâques aux pruneaux	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse café	Orange	Novly chocolat	Paris Brest	Millefeuilles
	Kiwi de France	Pot crème ananas coco	Tarte aux pommes	Pêches au sirop	Poire de France	Marmelade de pêches	Chou vanille
	Compote pommes/cassis	Pomme du Poitou	Novly vanille	Crêpes au chocolat	Compote pommes/coings	Kiwi de France	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Liégeois chocolat	Crème dessert chocolat	Banane	Crème dessert caramel	Eclair vanille	Pot crème caramel beurre salé	Pomme du Poitou
	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Bleu	Petit moulé ail et fines herbes	##### Yaourt fermier Bio	Cantal
	Fromage blanc sucré	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier
	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Saint-Paulin	Six de Savoie
	Cantafras	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage aux fruits	Fripon bel	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS	Gâteau de Pâques aux pruneaux	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse café	Orange	Novly chocolat	Paris Brest	Millefeuilles
	Kiwi de France	Pot crème ananas coco	Tarte aux pommes	Pêches au sirop	Poire de France	Marmelade de pêches	Chou vanille
	Compote pommes/cassis	Pomme du Poitou	Novly vanille	Crêpes au chocolat	Compote pommes/coings	Kiwi de France	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Liégeois chocolat	Crème dessert chocolat	Banane	Crème dessert caramel	Eclair vanille	Pot crème caramel beurre salé	Pomme du Poitou
	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Bleu	Petit moulé ail et fines herbes	##### Yaourt fermier Bio	Cantal
	Fromage blanc sucré	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier
	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Fromage des Pyrénées	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Saint-Paulin	Six de Savoie
	Cantafras	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage aux fruits	Fripon bel	Yaourt crémeux aux fruits
	Gâteau de Pâques aux pruneaux	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse café	Orange	Novly chocolat	Paris Brest	Millefeuilles
	Kiwi de France	Pot crème ananas coco	Tarte aux pommes	Pêches au sirop	Poire de France	Marmelade de pêches	Chou vanille
	Compote pommes/cassis	Pomme du Poitou	Novly vanille	Crêpes au chocolat	Compote pommes/coings	Kiwi de France	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Liégeois chocolat	Crème dessert chocolat	Banane	Crème dessert caramel	Eclair vanille	Pot crème caramel beurre salé	Pomme du Poitou

* 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