



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 13 au 19 avril 2026

Semaine N°16

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 Marco Polo	Salade Lorraine	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et	Champignons persillés
	Filet de dinde au paprika	Filet de tilapia sauce Dugléré	Langue de bœuf sauce charcutière	Longe de porc au chorizo	Poulet rôti "maison"	Poitrine de veau farci	Cuisse de pintade à la Normande
	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au persil	Petits coco Vendéen	Navets glacés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
	Camembert	Vache Picon	Fromage blanc de Pamplie	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	St Nectaire
	Pot crème chocolat noisette	Compote pommes/fraises	Liégeois café	Banane	Cake orange	Novly vanille	Far Breton
	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
	Chou rouge râpé	Courgettes râpées au curry	Salami	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Mortadelle pistache	Accras de morue
	Andouillette à la moutarde	Poule pochée sauce suprême	Filet de colin sauce Hollandaise	Bœuf stroganoff	Rognons de porc au Madère	Poisson du marché beurre blanc	Rôti de bœuf sauce forestière
	Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Poêlée maraîchère	Riz blanc	Tombée de poireaux à la crème	Pommes noisette
	Fondu Président	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Bleu	Fromage blanc sucré	### Mottin Charentais
	Banane	Grillé abricots	### Compote de fruits de saison "maison"	Eclair chocolat	Pomme du Poitou	Donut sucré	Tarte noix de coco
CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage paysan	Crème Dubarry	Potage du chef	Potage Crécy	Potage au chou	Velouté de tomates	Bisque de poisson
	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
	Salade Marco Polo	Salade Lorraine	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
	Chou rouge râpé	Courgettes râpées au curry	Salami	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Mortadelle pistache	Accras de morue
	Friand goût fromage	Riz au surimi	Concombre à la crème	Cervelas	Quiche Lorraine	Blé fantaisie	Jambon blanc macédoine
	Andouille	Radis beurre	Croissillon Dubarry	Chou blanc vinaigrette	Pâté de tête échalote	Brocolis vinaigrette	Salade coleslaw
	Filet de dinde au paprika	Filet de tilapia sauce Dugléré	Langue de bœuf sauce charcutière	Longe de porc au chorizo	Poulet rôti "maison"	Poitrine de veau farci	Cuisse de pintade à la Normande
	Andouillette à la moutarde	Poule pochée sauce suprême	Filet de colin sauce Hollandaise	Bœuf stroganoff	Rognons de porc au Madère	Poisson du marché beurre blanc	Rôti de bœuf sauce forestière
	Spaghettis bolognaise (plat unique)	Côte de porc aux herbes	Haut de cuisse de poulet à l'orientale	Filet de panga sauce Aurore	Parmentier de bœuf	Escalope de porc à la Parisienne	Dorade sauce estragon
	Maquereau au four	Oeuf dur à la tomate et au thym	Pavé Jambon sauce Porto	Boulette de volaille kefta	Poisson pané citron	Foies de volaille à la Vénitienne	Cervelas orloff
FRAMAGES / LAITAGES	Parmentier de légumes	Pané de blé végétal	Croq végétal	Galette à l'oriental	Pépité de soja tomate basilic	Tarte poireau et carotte	Quiche aux légumes du sud
	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au persil	Petits coco Vendéen	Navets glacés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
	Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Poêlée maraîchère	Riz blanc	Tombée de poireaux à la crème	Pommes noisette
	Spaghettis	Purée de chou-fleur	Lentilles au jus	Epinards à la crème	*****	Courgettes poêlées	Blé pilaf
	Jardinière de légumes	Riz au curry	Haricots beurre	Pommes vapeur	Ratatouille	Poêlée de céréales	Endives meunières
	Camembert	Vache Picon	Fromage blanc de Pamplie	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	St Nectaire
	Fondu Président	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Bleu	Fromage blanc sucré	##### Mottin Charentais
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Chèvre sec	Yaourt nature sucré	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Samos
	Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux fruits	Tartare nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit moulé nature	2 Petits suisses
	Pot crème chocolat noisette	Compote pommes/fraises	Liégeois café	Banane	Cake orange	Novly vanille	Far Breton
DESSERTS / FRUITS	Banane	Grillé abricots	##### Compote de fruits de saison "maison"	Eclair chocolat	Pomme du Poitou	Donut sucré	Tarte noix de coco
	Flan pâtissier	Orange	Beignet pommes	Poires au sirop	Crème dessert café	Poire de France	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Purée de pommes	Mousse citron	Kiwi de France	Crème dessert praliné	Compote pommes/pêches	Compote de fruits de saison "maison"	Kiwi de France

* 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