



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 06 au 12 avril 2026

Semaine N°15

PRENOM :

Date et signature :

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR | Menu N° 1 | Menu N° 1 | Menu N° 1 | Menu N° 1 | Menu N° 1 | Menu N° 1 | Menu N° 1 |
| | <i>Ceuf mimosa</i> | <i>Salade Italienne</i> | <i>Carottes râpées</i> | <i>Macédoine de légumes</i> | <i>Radis beurre</i> | <i>Salade Marine</i> | <i>Terrine de légumes</i> |
| | <i>Saumon sauce oseille</i> | <i>Cuisse de poulet chasseur</i> | <i>Saucisse de Toulouse</i> | <i>Daube Provençale</i> | <i>Sauté de dinde au curry</i> | <i>Fondant de porc au Porto</i> | <i>Alouette de veau aux championnons</i> |
| | <i>Purée de pommes de terre</i> | <i>Poêlée de légumes printaniers</i> | <i>Haricots blancs à la tomate</i> | <i>Chou fleur au beurre</i> | <i>Macaronis</i> | <i>Poêlée de légumes verts</i> | <i>Pomme rosti</i> |
| | <i>Emmental</i> | <i>Fromage blanc aux fruits</i> | <i>Yaourt nature sucré</i> | <i>Bleu</i> | <i>Petit moulé ail et fines herbes</i> | <i>Yaourt fermier Bio</i> | <i>Cantal</i> |
| | <i>Gâteau de Pâques aux pruneaux</i> | <i>Compote de fruits de saison "maison"</i> | <i>Mousse café</i> | <i>Orange</i> | <i>Novly chocolat</i> | <i>Paris Brest</i> | <i>Millefeuilles</i> |
| | 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 |
| | <i>Taboulé à la menthe</i> | <i>Pâté de foie</i> | <i>Friand goût viande</i> | <i>Betteraves rouges vinaigrette</i> | <i>Mortadelle</i> | <i>Tomate/échalottes</i> | <i>Salade Périgord</i> |
| | <i>Lapin du Poitou aux pruneaux</i> | <i>Dos de colin beurre blanc</i> | <i>Rôti de dinde aux épices</i> | <i>Boudin noir au four</i> | <i>Poisson du marché</i> | <i>Ragout de gésiers à la Provençale</i> | <i>Paleron de bœuf confit</i> |
| | <i>Petits navets à l'ail</i> | <i>Riz créole</i> | <i>Poêlée de poireaux et carottes</i> | <i>Coquillettes</i> | <i>Céleri garniture</i> | <i>Pommes de terre au jus</i> | <i>Poêlée du terroir</i> |
| <i>Fromage blanc sucré</i> | <i>Brie</i> | <i>Rondelé ail et fines herbes</i> | <i>Yaourt aromatisé</i> | <i>Mimolette</i> | <i>Fromage blanc nature</i> | <i>Montboissier</i> | |
| <i>Kiwi de France</i> | <i>Pot crème ananas coco</i> | <i>Tarte aux pommes</i> | <i>Pêches au sirop</i> | <i>Poire de France</i> | <i>Marmelade de pêches</i> | <i>Chou vanille</i> | |

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

* 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



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 13 au 19 avril 2026

Semaine N°16

PRENOM :

Date et signature :

| | 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 |
| | <i>Salade Marco Polo</i> | <i>Salade Lorraine</i> | <i>Salade Nordique</i> | <i>Oeuf dur mayonnaise</i> | <i>Betteraves rouges vinaigrette</i> | <i>Salade de tomates et concombre</i> | <i>Champignons persillés</i> |
| | <i>Filet de dinde au paprika</i> | <i>Filet de tilapia sauce Dugléré</i> | <i>Langue de bœuf sauce charcutière</i> | <i>Longe de porc au chorizo</i> | <i>Poulet rôti "maison"</i> | <i>Poitrine de veau farci</i> | <i>Cuisse de pintade à la Normande</i> |

| FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR | 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 |
| Menu N°2 ou SOIR | Compote pommes/fraises | Liégeois café | Banane | Cake orange | Novly vanille | Far Breton | |
| 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 | |
| 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 | Croisillon 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 | |
| Parmentier de légumes | Pané de blé végétal | Croq végétal | Galette à l'oriental | Pépîte 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 moulu nature | 2 Petits suisses | |
| Pot crème chocolat noisette | Compote pommes/fraises | Liégeois café | Banane | Cake orange | Novly vanille | Far Breton | |
| 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