



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 27 avril au 03 mai 2026

Semaine N°18

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
	Tarte poireaux	Terrine du pêcheur	Oeuf dur sur macédoine	Mortadelle pistache	Radis beurre	Carottes râpées	Salade Brésilienne
	Rôti de porc à l'ail	Sauté de dinde à la Catalane	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce aux moules	Colombo de volaille	Sauté de porc au paprika	Rôti de bœuf au jus
	Poêlée de légumes verts	Purée de pomme de terre	Gratin de côtes de blettes	Riz blanc	Poêlée de légumes à la Provençale	Haricots rouges au maïs	Champignons à l'ail
	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Chèvre sec	### Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Fromage Pyrénées	Montboissier
	Pomme du Poitou	Compote pommes/ananas	Cake aux fruits	Quetsches au sirop	Orange	Pot crème spéculos	Tarte chocolat
	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
	Haricots-verts échalote	Pâté de tête aux oignons	Betteraves rouges	Courgettes râpées à l'ail	Andouille	Salade Tunisienne	Terrine aux 3 légumes
	Tomate farcie	Filet de panga sauce Bercy	Aiguillettes de volaille aux 5 baies	Côte de porc au jus	Poisson du marché à l'Armoricaine	Saucisses de volaille tomates	Filet mignon de porc aux épices
	Riz pilaf	Carottes Vichy	Farfalles	Chou vert braisé	Semoule	Courgettes poêlées	Boulgour aux petits légumes
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Tomme grise	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Saint Nectaire	
Crème dessert café	Banane	### Compote de fruits de saison "maison"	Beignet pommes	Liégeois café	Pomme du Poitou	Lingot créole	
	Soupe poireaux pommes de terre	Potage paysan	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Crème de chou-fleur	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
ENTREES	Tarte poireaux	Terrine du pêcheur	Oeuf dur sur macédoine	Mortadelle pistache	Radis beurre	Carottes râpées	Salade Brésilienne
	Haricots-verts échalote	Pâté de tête aux oignons	Betteraves rouges	Courgettes râpées à l'ail	Andouille	Salade Tunisienne	Terrine aux 3 légumes
	Salami	Concombre à la crème	Crêpe goût fromage	Piémontaise	Céleri citronné	Croisillon Dubarry	Tomate et surimi
	Salade de tomate et maïs	Poireaux vinaigrette	Cervelas	Croisillon Dubarry	Salade Parisienne	Terrine de poisson	Boudin noir brasse
VIANDES / POISSONS	Rôti de porc à l'ail	Sauté de dinde à la Catalane	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce aux moules	Colombo de volaille	Sauté de porc au paprika	Rôti de bœuf au jus
	Tomate farcie	Filet de panga sauce Bercy	Aiguillettes de volaille aux 5 baies	Côte de porc au jus	Poisson du marché à l'Armoricaine	Saucisses de volaille tomates	Filet mignon de porc aux épices
	Filet de poisson pané	Pavé de jambon à la Provençale	Bœuf aux olives	Filet de poulet aux champignons	Boudin Blanc	Beignets de poisson	Filet de poulet à la Provençale
	Grignottes de poulet	Merguez grillée	Quenelles de brochet Nantua	Petits gésiers en ragout	Lasagne	Keftas d'agneau	Filet de colin beurre citronné
VEG	Emincé végétal façon kebab	Steak de soja	Tarte poireaux et carottes	Omelette aux herbes	Parmentier de légumes	Pépites de blé	Quiche aux légumes du sud
CHOIX MENUS A LA CARTE GARNITURE S	Poêlée de légumes verts	Purée de pomme de terre	Gratin de côtes de blettes	Riz blanc	Poêlée de légumes à la Provençale	Haricots rouges au maïs	Champignons à l'ail
	Riz pilaf	Carottes Vichy	Farfalles	Chou vert braisé	Semoule	Courgettes poêlées	Boulgour aux petits légumes
	Spaghettis	Céleri persillés	Petits pois cuisinés	Haricots beurre	Torti	Julienne de légumes	Pommes dauphine
	Ratatouille	Semoule	Tombée de fenouil	Flageolets	Complet	Pommes sautées	Tomate Provençale
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Chèvre sec	### Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Fromage Pyrénées	Montboissier
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Tomme grise	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Saint Nectaire
	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Bleu	Yaourt nature sucré	Kiri crème
	Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Petit moulé nature	Fromage blanc aux fruits	2 petits Suisses
DESSERTS / FRUITS	Pomme du Poitou	Compote pommes/ananas	Cake aux fruits	Quetsches au sirop	Orange	Pot crème spéculos	Tarte chocolat
	Crème dessert café	Banane	##### Compote de fruits de saison "maison"	Beignet pommes	Liégeois café	Pomme du Poitou	Lingot créole
	Compote pommes/abricots	Flan pâtissier	Poire de France	Mousse citron	Compote pommes/fraises	Chou vanille	Banane
	Donut cacao	Crème dessert praliné	Flan vanille nappage caramel	Kiwi de France	Eclair chocolat	Compote de fruits de saison "maison"	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"

* 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