



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 04 au 10 mai 2026

Semaine N°19

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	<b>Menu N° 1</b> Salade Lorraine Dos de colin sauce Dugléré Pennes Brie Compote de fruits de saison "maison"	<b>Menu N° 1</b> Lentilles en salade Filet de poulet au paprika Petits navets aux oignons Yaourt fermier bio Beignet abricot	<b>Menu N° 1</b> Salade de chou Chinois Porc au caramel Nouilles Chinoises Mimolette Cocktail de fruits	<b>Menu N° 1</b> Salade Marco Polo Paleron de bœuf braisé Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Orange	<b>Menu N° 1</b> Chou blanc à l'ail Filet de dinde à l'estragon Riz blanc créole Fromage blanc sucré Crème pâtissière vanille	<b>Menu N° 1</b> Salade Parisienne Côte de porc Charcutière Chou braisé Rondelé ail et fines herbes Mousse café	<b>Menu N° 1</b> Terrine de saumon Cuisse de pintade vallée d'Auge Pommes noisette Chèvre fermier Brownie chocolat/noix pécan
	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Taboulé Jambon grill sauce madère Carottes jeunes cuisinées Fromage blanc nature Poire	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Saucisson à l'ail Paupiette du pêcheur sauce poireaux Semoule aux petits légumes Tomme blanche Compote pommes/coings	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Œuf dur ciboulette Tresse de volaille forestière Choux de Bruxelles Fromage blanc fruité Gâteau Basque	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Achard de légumes Cassoulet Complet Gouda Pot de crème chocolat noisette	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Pâté de campagne Poisson du marché beurre blanc Poêlée de légumes verts Yaourt nature Banane	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Carottes râpées Cuisse de poulet Basquaise Spaghettis Yaourt nature sucré Paris Brest	<b>Menu N°2 ou SOIR</b> Croustade Dubarry Effiloché de bœuf aux échalotes Endives meunière Bleu d'Auvergne Pastel de nata
	Velouté de courgettes Consommé de légumes de saison	Potage Crécy Consommé de légumes de saison	Crème de volaille Consommé de légumes de saison	Potage du chef Consommé de légumes de saison	Crème Dubarry Consommé de légumes de saison	Velouté à la tomate Consommé de légumes de saison	Soupe de poisson Consommé de légumes de saison
ENTREES	Salade Lorraine Taboulé Trio tomate, concombre, mais Friand goût fromage	Lentilles en salade Saucisson à l'ail Brocolis vinaigrette Radis beurre	Salade de chou Chinois Œuf dur ciboulette Jambon blanc Poireau vinaigrette	Salade Marco Polo Achard de légumes Céleri mayonnaise Pâté de foie	Chou blanc à l'ail Pâté de campagne Salade terre et mer Terrine de légumes	Salade Parisienne Carottes râpées Mortadelle Betteraves rouges	Terrine de saumon Croustade Dubarry Concombre à la crème Pâté "maison"
	Dos de colin sauce Dugléré Jambon grill sauce madère Fricadelle de bœuf Œufs Mornay Lasagnes ricotta épinards	Filet de poulet au paprika Paupiette du pêcheur sauce poireaux Crépinette de porc Rissollette de veau Escalope végétal de blé	Porc au caramel Tresse de volaille forestière Encornets à la Marseillaise Boulettes d'agneau à la marocaine Crog veqgie fromage pané	Paleron de bœuf braisé Cassoulet Escalope Viennoise Maquereau à la Provençale Omelette aux légumes	Filet de dinde à l'estragon Poisson du marché beurre blanc Boudin blanc Petit brun de veau au poivre Pané blé fromage épinard	Côte de porc Charcutière Cuisse de poulet Basquaise Brandade de poisson Cannelloni au boeuf Tomate farcie aux légumes	Cuisse de pintade vallée d'Auge Effiloché de bœuf aux échalotes Lamelle de volailles facon kebab Matelote de saumonette Falafels fève menthe
CHOIX MENUS A LA CARTE VIANDES / POISSONS	Dos de colin sauce Dugléré Jambon grill sauce madère Fricadelle de bœuf Œufs Mornay Lasagnes ricotta épinards	Filet de poulet au paprika Paupiette du pêcheur sauce poireaux Crépinette de porc Rissollette de veau Escalope végétal de blé	Porc au caramel Tresse de volaille forestière Encornets à la Marseillaise Boulettes d'agneau à la marocaine Crog veqgie fromage pané	Paleron de bœuf braisé Cassoulet Escalope Viennoise Maquereau à la Provençale Omelette aux légumes	Filet de dinde à l'estragon Poisson du marché beurre blanc Boudin blanc Petit brun de veau au poivre Pané blé fromage épinard	Côte de porc Charcutière Cuisse de poulet Basquaise Brandade de poisson Cannelloni au boeuf Tomate farcie aux légumes	Cuisse de pintade vallée d'Auge Effiloché de bœuf aux échalotes Lamelle de volailles facon kebab Matelote de saumonette Falafels fève menthe
	Pennes Carottes jeunes cuisinées Haricots beurre à l'ail Petits pois cuisinés	Petits navets aux oignons Semoule aux petits légumes Pommes de terre bouillanère Céleri gratiné	Nouilles Chinoises Choux de Bruxelles Julienne de légumes Mélange de céréales	Haricots verts persillés Complet Purée de pommes de terre Ratatouille	Riz blanc créole Poêlée de légumes verts Pomme fruit Tortis	Chou braisé Spaghettis Complet Poêlée gala	Pommes noisette Endives meunière Courgettes à l'ail Riz aux petits légumes et oignons
FROMAGES / LAITAGES	Brie Fromage blanc nature Yaourt aromatisé Chanteneige	Yaourt fermier bio Tomme blanche Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc sucré	Mimolette Fromage blanc fruité Yaourt nature sucré Fraidou	Yaourt aromatisé Gouda Cantadou Fromage blanc nature	Fromage blanc sucré Yaourt nature Emmental Tartare nature	Rondelé ail et fines herbes Yaourt nature sucré Fromage blanc fruité Saint-Paulin	Chèvre fermier Bleu d'Auvergne Yaourt crémeux aux fruits Six de Savoie
	Compote de fruits de saison "maison" Poire Tarte citron Pot crème ananas coco	Beignet abricot Compote pommes/coings Kiwi de France Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits Gâteau Basque Liégeois vanille Pomme	Orange Pot de crème chocolat noisette Eclair café Compote pommes	Crème pâtissière vanille Banane Novly vanille Purée poires	Mousse café Paris Brest Poire Compote pommes/cassis	Brownie chocolat/noix pécan Pastel de nata Riz au lait nappage caramel "Nova" 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