



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 11 au 17 mai 2026

Semaine N°20

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
	Taboulé	Cervelas	Concombre sauce cocktail	Tomate échalote	Courgettes râpées	Carottes au citron	Salade Camarguaise
	Blanquette de dinde	Choucroute de la mer	Langue de bœuf sauce piquante	Petit salé	Poule sauce suprême	Daube Provençale	Lapin du Poitou aux pruneaux
	Dés de céleri rave au jus	Chou choucroute / Pommes de terre	Haricots beurre	Lentilles bio	Poêlée de carottes	Gratin de pommes de terre	Petits navets et champignons
	Camembert	Yaourt nature	###	Cantafrais	Chèvre	Yaourt nature sucré	Mottin Charentais
	Pot crème fruits exotiques	Poire	Chou à la crème	Banane	Pomme au four	Cake aux fruits	Bavarois passion
	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
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de tête	Piémontaise	Radis	Terrine forestière	Tomate et surimi
	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti aux épices "maison"	Filet de colin beurre blanc	Foie de veau aux oignons	Rôti de porc à l'ail	Poisson du marché au beurre citronné	Rôti de veau forestière
	Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Brocolis	Boulgour Pilaf	Epinards à la crème	Pommes rosti
Petit moulé nature	Coulommier	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature	Vache qui rit	Bleu	Saint-Nectaire	
###	Compote de fruits de saison "maison"	Donut cacao	Orange	Mousse chocolat	Kiwi de France	Crème dessert café	Tarte noix de coco
	Potage du jardinier	Velouté de champignons	Potage du chef	Velouté de céleri	Soupe à l'oignon	Potage paysan	Velouté de 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	Taboulé	Cervelas	Concombre sauce cocktail	Tomate échalote	Courgettes râpées	Carottes au citron	Salade Camarguaise
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de tête	Piémontaise	Radis	Terrine forestière	Tomate et surimi
	Fenouil à l'aneth	Salade Vendéenne	Crêpe goût champignons	Rillettes du Mans	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes	Cornet de jambon
	Museau de porc vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade Bretonne	Friand goût viande	Andouille	Salade tomates et maïs	Betteraves rouges râpées
VIANDES / POISSONS	Blanquette de dinde	Choucroute de la mer	Langue de bœuf sauce piquante	Petit salé	Poule sauce suprême	Daube Provençale	Lapin du Poitou aux pruneaux
	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti aux épices "maison"	Filet de colin beurre blanc	Foie de veau aux oignons	Rôti de porc à l'ail	Poisson du marché au beurre citronné	Rôti de veau forestière
	Steak haché de bœuf au poivre	Courgette farcie	Blanc de poulet aux oignons	Moules à la crème	Alouette de bœuf	Boudin noir au four	Dorade sauce aux moules
	Panga sauce Aurore	Paupiette de veau vallée d'Auge	Chipolatas	Nuggets de poulet	Poisson pané	Omelette au fromage	Cervelas orloff
VEGE	Pané de blé tomate mozzarella	Boulettes de soja tomate basilic	Steak de soja	Galette de boulgour lentilles corail	Parmentier de légumes	Galette de blé aux oignons	Boulettes légumes verts panées
GARNITURES	Dés de céleri rave au jus	Chou choucroute / Pommes de terre	Haricots beurre	Lentilles bio	Poêlée de carottes	Gratin de pommes de terre	Petits navets et champignons
	Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Brocolis	Boulgour Pilaf	Epinards à la crème	Pommes rosti
	Pennes	Chou fleur	Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes	Coquillettes	Ratatouille	Riz blanc
	Tombé de légumes et tomates	Haricots blancs à la tomate	Garniture de céleris branche persillés	Pommes sautées	Fondue de poireaux	Poêlée de céréales	Endives braisées
FROMAGES / LAITAGES	Camembert	Yaourt nature	###	Cantafrais	Chèvre	Yaourt nature sucré	Mottin Charentais
	Petit moulé nature	Coulommier	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature	Vache qui rit	Bleu	Saint-Nectaire
	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Tomme Grise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Rondelé fleur de sel de Camargue	2 petits Suisses
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Edam	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Samos
DESSERTS / FRUITS	Pot crème fruits exotiques	Poire	Chou à la crème	Banane	Pomme au four	Cake aux fruits	Bavarois passion
	#####	Donut cacao	Orange	Mousse chocolat	Kiwi de France	Crème dessert café	Tarte noix de coco
	Eclair vanille	Flan vanille nappage caramel	Compote pommes/framboises	Crumble aux pommes	Grillé abricots	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Pomme	Compote pommes/ananas	Liégeois café	Compote pommes/pruneaux	Liégeois café	Compote de fruits de saison "maison"	Pomme

* 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