



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 18 au 24 mai 2026

Semaine N°21

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
	Céleri vinaigrette	Salade Nordique	Salade Lorraine	Petits coco échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Salade Bellevue
	Palette à la diable	Poitrine de veau farcie	Filet de tilapia sauce Choron	Rôti de dinde au paprika	Longe de porc aux herbes	Saucisses de bœuf	Cuisse de canette aux navets
	Farfalles	Haricots verts	Poêlée Italienne	Gratin de chou fleur	Flageolets	Carottes au jus	Pommes duchesse
	Fraidou	Tomme blanche	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier bio	Fripon bel	Gouda	Cantal
	Crème pâtissière aux fruits confits	Compote de fruits de saison "maison"	Liégeois chocolat	Kiwi de France	Paris-Brest	Quetsches au sirop	Duo de choux à la crème
	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 Tunisienne	Radis beurre	Tarte Provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût champignons	Pâté en croute
	Cuisse de poulet Basquaise	Andouillette au four	Bœuf aux olives	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet aux champignons	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
	Courgettes à l'ail	Mojette de Vendée	Julienne à la tomate	Riz pilaf	Garniture de céleri persillée	Macaronis	Poêlée cordiale
Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Montboissié	
Poire	Pot crème framboise	Compote pommes/abricots	Tarte Normande	Orange	Beignet chocolat noisette	Lingot Créole	
	Potage de légumes	Velouté de courgettes	Soupe de poireaux	Crème d'asperges	Potage du Chef	Soupe à la tomate	Crème de lentilles
	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	Céleri vinaigrette	Salade Nordique	Salade Lorraine	Petits coco échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Salade Bellevue
	Salade Tunisienne	Radis beurre	Tarte Provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût champignons	Pâté en croute
	Friand goût fromage	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade Chinoise	Pâté de campagne	Râpé de chou rouge	Carottes râpées
	Mortadelle	Pâté de foie	Choux fleur vinaigrette	Œuf dur ciboulette	Poireau vinaigrette	Salami	Betteraves rouges
VIANDES / POISSONS	Palette à la diable	Poitrine de veau farcie	Filet de tilapia sauce Choron	Rôti de dinde au paprika	Longe de porc aux herbes	Saucisses de bœuf	Cuisse de canette aux navets
	Cuisse de poulet Basquaise	Andouillette au four	Bœuf aux olives	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet aux champignons	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
	Friadelle de bœuf	Ragout de gésiers de volaille	Pavé de jambon	Spaghettis bolognaise (plat unique)	Poisson du marché sauce citronnée	Haut de cuisse de poulet grillé	Escalope de porc au jus
	Quenelles de brochet	Gratin de poisson	Cordon bleu	Rognons de porc à la moutarde	Keftas d'agneau	Pépité de hoki	Rougail de saucisses de volaille
VEG	Falafels fève menthe	Tomate farcie aux légumes	Omelette Basquaise	Pané blé fromage épinard	Escalope végétale de blé	Boulette blé façon Thai	Purée de pommes de terre
CHOIX MENUS A LA CARTE GARNITURES	Farfalles	Haricots verts	Poêlée Italienne	Gratin de chou fleur	Flageolets	Carottes au jus	Pommes duchesse
	Courgettes à l'ail	Mojette de Vendée	Julienne à la tomate	Riz pilaf	Garniture de céleri persillée	Macaronis	Poêlée cordiale
	Poêlée campagnarde	Purée de pommes de terre	Navets poêlés	complet	Poireaux à la crème	Lentilles	Champignons persillés
	Semoule aux dés de	Chou de Bruxelles	Petits pois cuisinés	Poêlée du terroir	Pommes rissolées	Haricots beurre	Trio de céréales
FROMAGES / LAITAGES	Fraidou	Tomme blanche	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier bio	Fripon bel	Gouda	Cantal
	Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Montboissié
	Brie	Yaourt nature	Chanteneige	Mimolette	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc vanille
	Fromage blanc nature	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Cantadou	Saint-Paulin	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS	Crème pâtissière aux fruits confits	Compote de fruits de saison "maison"	Liégeois chocolat	Kiwi de France	Paris-Brest	Quetsches au sirop	Duo de choux à la crème
	Poire	Pot crème framboise	Compote pommes/abricots	Tarte Normande	Orange	Beignet chocolat noisette	Lingot Créole
	Mousse citron	Pomme	Roulé fraise	Purée poires	Crème dessert praliné	Pomme	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Compote pommes/pêches	Crème dessert chocolat	Banane	Novly vanille	Compote pommes/coings	Pot crème caramel beurre salé	Poire

* 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