



AGE D'OR  
SERVICES

NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 15 au 21 juin 2026

Semaine N°25

PRENOM :

Date et signature :

|                                  | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   | SAMEDI   | DIMANCHE  |
|----------------------------------|--|--|---|--|--|--|---|
| FORMULES MIDI<br>OU MIDI ET SOIR | <b>Menu N° 1</b><br>Friand goût fromage<br>Grillade de porc aux herbes<br>Ratatouille<br>Rondelé ail et fines herbes<br>Banane               | <b>Menu N° 1</b><br>Salade Bulgare<br>Escalope de dinde à l'estragon<br>Lentilles<br>Tomme blanche<br>Crème dessert chocolat | <b>Menu N° 1</b><br>Œuf dur macédoine<br>Mignonin de veau à la crème<br>Poêlée de courgettes persillées<br>Fromage blanc de Pamplie<br>Cake aux pépites de chocolat | <b>Menu N° 1</b><br>Pâté de campagne<br>Filet de colin Dieppoise<br>Coquillettes<br>Yaourt aromatisé<br>Compote pommes/fraises                     | <b>Menu N° 1</b><br>Salade Auvergnate<br>Cuisse de poulet grillée<br>Haricots verts<br>Chanteneige<br>Pêche                          | <b>Menu N° 1</b><br>Tomates à l'ail<br>Saucisse Alsacienne<br>Gratin dauphinois<br>Coulommiers<br>Liégeois café                | <b>Menu N° 1</b><br>Salade waldorf<br>Rôti de bœuf au beurre maître d'hôtel<br>Petits légumes Provençaux<br>Chèvre fermier du Poitou<br>Gâteau fête des pères |
|                                  | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Haricots verts échalote<br>Bœuf bourguignon<br>Pommes persillées<br>Fromage blanc nature<br>Pot de crème spéculos | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Rillettes du Mans<br>Calamars à la Romaine<br>Tombée de poireaux<br>Fripon bel<br>Abricots        | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Betteraves rouges râpées<br>Paëlla<br>Riz à paëlla<br>Mimolette<br>Compote de fruits de saison "maison"                                  | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Salade Vendéenne<br>Tempes de porc au chorizo<br>Bouquetière de légumes<br>Fromage blanc sucré<br>Dessert onctueux café | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Cervelas<br>Poisson au marcin sauce Armoiraine<br>Poêlée printanière<br>Tomme grise<br>Beignet aux pommes | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Concombre sauce cocktail<br>Sauté de poulet au curry<br>Poêlée cordiale<br>Vache Picon<br>Nectarine | <b>Menu N°2 ou SOIR</b><br>Terrine aux 3 légumes Grenadin de porc à la Provençale<br>Pommes duchesse<br>Saint Nectaire<br>Tarte citron                        |

|                        |                               |                               |                                      |                               |                                      |                                    |                                   |                                       |
|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| CHOIX MENUS A LA CARTE | Potage paysan                 | Soupe à l'oignons             | Potage du chef                       | Velouté de champignons        | Soupe à la tomate                    | Crème de chou fleur                | Mouliné de légumes d'été          |                                       |
|                        | 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     |                                       |
|                        | ENTRÉES                       | Friand goût fromage           | Salade Bulgare                       | Œuf dur macédoine             | Pâté de campagne                     | Salade Auvergnate                  | Tomates à l'ail                   | Salade waldorf                        |
|                        |                               | Haricots verts échalote       | Rillettes du Mans                    | Betteraves rouges râpées      | Salade Vendéenne                     | Cervelas                           | Concombre sauce cocktail          | Terrine aux 3 légumes                 |
|                        |                               | Salami                        | Terrine du pêcheur                   | Crêpe goût champignons        | Chou blanc à l'ail                   | Radis beurre                       | Museau de porc                    | Champignons à la Grecque              |
|                        |                               | Salade tomate maïs            | Poireau vinaigrette                  | Mousse de foie                | Céleri rémoulade                     | Œuf mayonnaise                     | Salade Parisienne                 | Pâté "maison"                         |
|                        | VIANDES / POISSONS            | Grillade de porc aux herbes   | Escalope de dinde à l'estragon       | Mignonin de veau à la crème   | Filet de colin Dieppoise             | Cuisse de poulet grillée           | Saucisse Alsacienne               | Rôti de bœuf au beurre maître d'hôtel |
|                        |                               | Bœuf bourguignon              | Calamars à la Romaine                | Paëlla                        | Tempes de porc au chorizo            | Poisson du marché sauce Armoiraine | Sauté de poulet au curry          | Grenadin de porc à la Provençale      |
|                        | VEGE                          | Gratin de poissons            | Courgette farcie                     | Hachis parmentier             | Paupiette de dinde aux champignons   | Paupiette de porc au poivre        | Pépites de poisson dorées au four | Lapin du Poitou à la forestière       |
|                        |                               | Steak haché de poulet gratiné | Paupiette de veau aux oignons        | Filets de maquereaux au four  | Merquez au four                      | Steak haché de bœuf au poivre      | Rissolette de veau                | Saumon sauce oseille                  |
| GARNITURES             | Galette haricot azuki quinoa  | Steak soja nature             | Lasagnes légumes grillées            | Boulette Soja tomate Basilic  | Pané blé fromage épinard cuit        | Omelette à l'Espagnole             | Tomate farcie aux légumes         |                                       |
|                        | Ratatouille                   | Lentilles                     | Poêlée de courgettes persillées      | Coquillettes                  | Haricots verts                       | Gratin dauphinois                  | Petits légumes Provençaux         |                                       |
|                        | Pommes persillées             | Tombée de poireaux            | Riz à paëlla                         | Bouquetière de légumes        | Poêlée printanière                   | Poêlée cordiale                    | Pommes duchesse                   |                                       |
|                        | Riz blanc                     | Garniture de céleri           | XXXXXXXXXX                           | Côtes de blette persillées    | Purée de pois cassés                 | Purée de carottes                  | Poêlée Italienne                  |                                       |
| FROMAGES / LAITAGES    | Petits navets                 | Macaronis                     | Tomate Provençale                    | Semoule                       | Fenouil à la tomate                  | Blé pilaf                          | Salsifis au jus                   |                                       |
|                        | Rondelé ail et fines herbes   | Tomme blanche                 | Fromage blanc de Pamplie             | Yaourt aromatisé              | Chanteneige                          | Coulommiers                        | Chèvre fermier du Poitou          |                                       |
|                        | Fromage blanc nature          | Fripon bel                    | Mimolette                            | Fromage blanc sucré           | Tomme grise                          | Vache Picon                        | Saint Nectaire                    |                                       |
|                        | Brie                          | Yaourt nature                 | Fraidou calcium                      | Gouda                         | Fromage blanc fruité                 | Yaourt sucré                       | Yaourt crémeux aux fruits         |                                       |
| DESSERTS / FRUITS      | Yaourt aromatisé              | Fromage blanc fruité          | Yaourt sucré                         | Cantadou                      | Yaourt nature                        | Fromage blanc nature               | Samos                             |                                       |
|                        | Banane                        | Crème dessert chocolat        | Cake aux pépites de chocolat         | Compote pommes/fraises        | Pêche                                | Liégeois café                      | Gâteau fête des pères             |                                       |
|                        | Pot de crème spéculos         | Abricots                      | Compote de fruits de saison "maison" | Dessert onctueux café         | Beignet aux pommes                   | Nectarine                          | Tarte citron                      |                                       |
|                        | Mousse citron                 | Gâteau Basque                 | Orange                               | Pot crème fruits exotiques    | Pot crème fruits exotiques           | Eclair chocolat                    | Kiwi                              |                                       |
| Compote pommes/pêches  | Fruits au sirop               | Novly vanille                 | Pomme                                | Mousse chocolat               | Compote de fruits de saison "maison" | Riz au lait nappage caramel "Nova" |                                   |                                       |

\* 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 22 au 28 juin 2026

Semaine N°26

|                                  |                     | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   | SAMEDI  | DIMANCHE  |
|----------------------------------|---------------------|--|---|--|--|--|---|---|
| FORMULES MIDI<br>OU MIDI ET SOIR | Menu N° 1           | Achard de légumes<br>Couscous poulet merguez<br>Semoule<br>Yaourt aromatisé<br>Orange  | Menu N° 1<br>Salade Italienne<br>Rôti de porc au romarin<br>Courgettes fraîches à l'ail<br>Kondole fleur de sel de Camaraue<br>Crème pâtissière au rhum | Menu N° 1<br>Trio concombre, maïs et tomate<br>Moussaka de bœuf<br>Riz<br>Camembert<br>Crème dessert praliné                                   | Menu N° 1<br>Riz à la Niçoise<br>Rôti de dinde aux épices du soleil<br>Poêlée de légumes verts<br>Fromage blanc nature<br>Compote de fruits de saison "maison" | Menu N° 1<br>Mortadelle pistache<br>Poisson du marché sauce bonne femme<br>Poêlée de céréales<br>Yaourt fermier Bio<br>Pêche   | Menu N° 1<br>Salade marinière<br>Colombo de poulet<br>Julienne de légumes<br>Emmental<br>Grillé pommes                            | Menu N° 1<br>Salade Colmar<br>Poitrine de veau farcie à la crème<br>Poêlée paysanne<br>Mottin Charentais<br>Brownie chocolat/noix de Pécan                                  |
|                                  | Menu N°2 ou SOIR    | Mortadelle<br>Filet de tilapia sauce Choron<br>Garniture de céleri<br>Saint Paulin<br>Donut sucré  | Menu N°2 ou SOIR<br>Carottes rapées aux raisins<br>Petits gésiers aux oignons<br>Petits pois carottes<br>Yaourt nature<br>Banane                        | Menu N°2 ou SOIR<br>Salade Strasbourgeoise<br>Andouillette grillée<br>Tombée de fenouils et oignons<br>Cantafrais<br>Beignet chocolat noisette | Menu N°2 ou SOIR<br>Carotte et chou blanc râpés<br>Daube de bœuf<br>Printanière de légumes<br>Edam<br>Flan vanille nappage caramel                             | Menu N°2 ou SOIR<br>Crêpe goût emmental<br>Emincé de porc aux herbes de Provence<br>Poêlée gala au beurre maître d'hôtel<br>Fromage blanc sucré<br>Pomme au four sur coulis de fruits rouges | Menu N°2 ou SOIR<br>Jambon blanc<br>Paupiette du pêcheur sauce hollandaise<br>Lentilles<br>Fondu Président<br>Abricots            | Menu N°2 ou SOIR<br>Taboulé aux légumes<br>Cuisse de pintade à la Normande<br>Tomates Provençales<br>Cantal<br>Bavarois framboises  |
| CHOIX MENUS A LA CARTE           | VEGE                | Velouté de brocolis<br>Consommé de légumes de saison   | Potage du chef<br>Consommé de légumes de saison   | Velouté de courgette<br>Consommé de légumes de saison  | Potage de légumes<br>Consommé de légumes de saison   | Potage poireaux pommes de terre<br>Consommé de légumes de saison   | Potage du jardinier<br>Consommé de légumes de saison  | Bisque de poissons<br>Consommé de légumes de saison   |
|                                  | ENTREES             | Achard de légumes<br>Mortadelle<br>Salade Russe<br>Friand goût fromage   | Salade Italienne<br>Carottes rapées aux raisins<br>Saucisson à l'ail<br>Terrine de poisson  | Trio concombre, maïs et tomate<br>Salade Strasbourgeoise<br>Œuf sauce cocktail<br>Andouille  | Riz à la Niçoise<br>Carotte et chou blanc râpés<br>Salade Tunisienne<br>Pâté de tête   | Mortadelle pistache<br>Crêpe goût emmental<br>Salade forestière<br>Betteraves rouges râpées  | Salade marinière<br>Jambon blanc<br>Tomate échalote<br>Quiche Lorraine  | Salade Colmar<br>Taboulé aux légumes<br>Boudin noir brasse<br>Haricots verts vinaigrette  |
|                                  | VIANDES / POISSONS  | Couscous poulet merguez<br>Filet de tilapia sauce Choron<br>Rissollette de veau<br>Escalope de porc au chorizo<br>Pané blé tomate mozzarella | Rôti de porc au romarin<br>Petits gésiers aux oignons<br>Blanquette de la mer<br>Oeufs durs sauce Mornay<br>Escalope végétale protéine de               | Moussaka de bœuf<br>Andouillette grillée<br>Filet de poulet au jus<br>Poisson pané<br>Chili à l'égréné de soja                                 | Rôti de dinde aux épices du soleil<br>Daube de bœuf<br>Grillade de porc à la moutarde<br>Filet de pangas au beurre<br>Parmentier de légumes                    | Poisson du marché sauce bonne femme<br>Emincé de porc aux herbes de Provence<br>Alouette de bœuf sauce tomate<br>Escalope de volaille à la crème<br>Quiche thon tomate                       | Colombo de poulet<br>Paupiette du pêcheur sauce hollandaise<br>Rognons de porc au Madère<br>Cannelonis<br>Boulettes légumes verts | Poitrine de veau farcie à la crème<br>Cuisse de pintade à la Normande<br>Pave de thon huile vierge et petits légumes<br>Duo de viandes froides<br>Omelette aux fines herbes |
|                                  | GARNITURES          | Semoule<br>Garniture de céleri<br>Jardinière de légumes<br>Pennes  | Courgettes fraîches à l'ail<br>Petits pois carottes<br>Pommes vapeur<br>Poireaux à la crème   | Riz<br>Tombée de fenouils et oignons<br>Haricots beurres<br>Pommes sautées   | Poêlée de légumes verts<br>Printanière de légumes<br>Haricots blancs de Vendée<br>Ratatouille  | Poêlée de céréales<br>Poêlée gala au beurre maître d'hôtel<br>Carottes persillées<br>Boullgour aux poivrons  | Julienne de légumes<br>Lentilles<br>Farfalles<br>*****  | Poêlée paysanne<br>Tomates Provençales<br>Brocolis<br>Salade de riz   |
|                                  | FROMAGES / LAITAGES | Yaourt aromatisé<br>Saint Paulin<br>Fromage blanc nature<br>Petit moulé ail et fines herbes  | Rondelle fleur de sel de Camaraue<br>Yaourt nature<br>Bleu<br>Fromage blanc sucré   | Camembert<br>Cantafrais<br>Yaourt sucré<br>Fromage blanc fruité  | Fromage blanc nature<br>Edam<br>Tartare nature<br>Yaourt aromatisé   | Yaourt fermier Bio<br>Fromage blanc sucré<br>Tomme noire<br>Vache qui rit  | Emmental<br>Fondu Président<br>Fromage blanc fruité<br>Yaourt nature  | Mottin Charentais<br>Cantal<br>Six de Savoie<br>Fromage blanc vanille   |
|                                  | DESSERTS / FRUITS   | Orange<br>Donut sucré<br>Crème dessert caramel<br>Compote pommes/framboises  | Crème pâtissière au rhum<br>Banane<br>Compote pommes/abricots<br>Pot crème fruits exotiques   | Crème dessert praliné<br>Beignet chocolat noisette<br>Poire<br>Compote pommes/coings   | Compote de fruits de saison "maison"<br>Flan vanille nappage caramel<br>Eclair café<br>Kiwi  | Pêche<br>Pomme au four sur coulis de fruits rouges<br>Tarte flan<br>Liégeois vanille   | Grillé pommes<br>Abricots<br>Compote pommes/ananas<br>Novly chocolat  | Brownie chocolat/noix de Pécan<br>Bavarois framboises<br>Nectarine<br>Semoule au lait nappage caramel "Sensible"  |

\* 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