



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 25 au 31 mai 2026

Semaine N°22

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Piémontaise	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Rillettes du Mans	Crêpe goût fromage	Salade coleslaw	Salade du Périgord
	Côte de porc charcutière	Couscous poulet merguez	Paupiette de lapin moutarde	Filet de panga sauce Provençale	Osso buco de dinde à la Milanaise	Tempe de porc au thym	Roti de bœuf marchand de vin
	Chou vert braisé	Semoule	Courgettes poêlées	Purée de pommes de terre	Poêlée gala	Haricots blancs à la tomate	Salsifis au jus
	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage blanc de Pamplie	Coulommier	Saint Nectaire
	Pomme	Cake chocolat	Abricots au sirop	Crème dessert caramel	Orange	Eclair chocolat	Broyé du Poitou framboise
	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 du pêcheur	Cervelas	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Pâté de tête	Tomate vinaigrette	Courgettes râpées au curry
	### Goulash de bœuf	Poêlée de moules à la crème des Charentes	Colombo de poulet	Paupiette de porc au poivre	Poisson du marché beurre blanc	Pilon de poulet rôtis à la Mexicaine	Mignon de porc aux épices
	Coquillettes	Céleri branche persillés	Tortis	Chou fleur	Quinoa aux dés de légumes	Poêlée de légumes verts	Riz aux champignons
Chèvre sec	Yaourt nature sucré	Tartare nature	Bleu	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Chèvre fermier	
Crème dessert vanille	Banane	Donut sucré	Compote de fruits de saison "maison"	Liégeois vanille	Pomme	Bavarois chocolat	
	Velouté céleri	Potage du chef	Crème de volaille	Potage crécy	Soupe à l'oignon	Crème de chou fleur	Velouté de pois cassés
	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	Piémontaise	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Rillettes du Mans	Crêpe goût fromage	Salade coleslaw	Salade du Périgord
	Salade du pêcheur	Cervelas	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Pâté de tête	Tomate vinaigrette	Courgettes râpées au curry
	Museau de porc	Salade de lentilles	Salade de tomate/concombre	Salade Océane	Achard de légumes	Jambon blanc	Beignets de calamar
	Céleri rémoulade	Friand goût viande	Mortadelle pistache	Fenouil râpé	Salade Marco Polo	Céleri banche au citron	Boudin noir brasse
VIANDES / POISSONS	Côte de porc charcutière	Couscous poulet merguez	Paupiette de lapin moutarde	Filet de panga sauce Provençale	Osso buco de dinde à la Milanaise	Tempe de porc au thym	Roti de bœuf marchand de vin
	##### Goulash de bœuf	Poêlée de moules à la crème des Charentes	Colombo de poulet	Paupiette de porc au poivre	Poisson du marché beurre blanc	Pilon de poulet rôtis à la Mexicaine	Mignon de porc aux épices
	Filet de colin beurre blanc	Chipolatas au four	Chili con carne	Oeufs florentine	Araignée de porc marinée	Paupiette du pêcheur sauce oseille	Lapin du Poitou à la Normande
	Blanc de poulet rôti	Foies de volaille persillés	Poisson pané	Rissolette de veau	Alouette de bœuf	Tarte Provençale	Pavé de saumon citronné
VEGE	Boulettes légumes verts panées	Galette de blé oignons	Parmentier de légumes	Omelette aux légumes	Galette boulgour pois chiche émental	Boulettes soja tomate basilic	Purée de pommes de terre
GARNITURES	Chou vert braisé	Semoule	Courgettes poêlées	Purée de pommes de terre	Poêlée gala	Haricots blancs à la tomate	Salsifis au jus
	Coquillettes	Céleri branche persillés	Tortis	Chou fleur	Quinoa aux dés de légumes	Poêlée de légumes verts	Riz aux champignons
	Boullgour pilaf	Haricots-verts	Haricots rouges et riz	Epinards	Petits pois	Brocolis	Pommes dauphine
	Côtes de blettes	Pommes de terre persillées	Tombée de fenouil	Pois cassés	Ratatouille	Pennes	Tomates Provençales
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Camembert	Yaourt nature sucré	### Fromage blanc de Pamplie	Coulommier	Saint Nectaire
	Chèvre sec	Yaourt nature sucré	Tartare nature	Bleu	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Chèvre fermier
	Fromage blanc nature	Edam	Fromage blanc sucré	Vache picon	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Samos
	Cantafrais	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Vache qui rit	Yaourt nature	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS	Pomme	Cake chocolat	Abricots au sirop	Crème dessert caramel	Orange	Eclair chocolat	Broyé du Poitou framboise
	Crème dessert vanille	Banane	Donut sucré	Compote de fruits de saison "maison"	Liégeois vanille	Pomme	Bavarois chocolat
	Compote pommes/pruneaux	Flan vanille nappage caramel	Poire	Tarte flan	Compote pommes/fraises	Mousse au café	Banane
	Pot crème cookies chocolat blanc	Compote pomme/cassis	Novly chocolat	Kiwi de France	Gâteau Basque	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