



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 01 au 07 juin 2026

Semaine N°23

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>	<b>Menu N° 1</b>
	Salade Marco Polo	Salade du Périgord	Salade Nordique	Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes à la Normande	Accras de morue
	Poulet rôti au jus	Dos de colin sauce beurre blanc	Goulash de bœuf	Tomate farcie	Emincé de dinde à la crème	Langue de bœuf sauce piquante	Lapin du Poitou à la moutarde
	Poêlée de légumes du Sud	Coquillettes	Carottes au beurre maître d'hôtel	Riz pilaf	Haricots verts	Pommes de terre sautées	Salsifis au jus
	Brie	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Fraidou calcium	Fromage blanc de Pampile	Bleu d'Auvergne
	Tarte aux pommes	Compote pommes/framboises	Mousse au chocolat	Abricots	Semoule au lait "maison"	Marmelade de pêches	Grillé abricots
	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>
	Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Salami	Salade du pêcheur	Cake courgette / mozzarella	Mousse de foie	Salade Bellevue
	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet à la forestière	Gratin de poisson	Paleron de bœuf braisé	Echine de porc au miel et à la moutarde	Poisson du marché Dugléré	Rôti de veau sauce forestière
	Lentilles	Chou-fleur au beurre	Pommes au four	Courgettes poêlées	Spaghettis aux petits légumes confits	Poêlée maraîchère	Pomme de terre boulangère
Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Cantadou	Tomme blanche	Gouda au cumin	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais	
Banane	Crème dessert café	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Poire pochée au caramel	Eclair café	Roulé chocolat noisette	
CHOIX MENUS A LA CARTE	Velouté de brocolis	Potage du chef	Velouté de tomates	Potage poireaux pommes de terre	Crème d'asperges	Potage du jardinier	Bisque de poissons
	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
	Salade Marco Polo	Salade du Périgord	Salade Nordique	Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes à la Normande	Accras de morue
	Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Salami	Salade du pêcheur	Cake courgette / mozzarella	Mousse de foie	Salade Bellevue
	Friand goût viande	Riz Niçois	Concombre ciboulette	Cervelas	Macédoine de légumes	Terrine de légumes	Croisillon Dubarry
	Pâté campagne	Tomate vinaigrette	Quiche Lorraine	Radis beurre	Pâté de tête vinaigrette	Poireau vinaigrette	Râpé de chou rouge
	Poulet rôti au jus	Dos de colin sauce beurre blanc	Goulash de bœuf	Tomate farcie	Emincé de dinde à la crème	Langue de bœuf sauce piquante	Lapin du Poitou à la moutarde
	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet à la forestière	Gratin de poisson	Paleron de bœuf braisé	Echine de porc au miel et à la moutarde	Poisson du marché Dugléré	Rôti de veau sauce forestière
	Steak haché sauce poivre	Palette à la Provençale	Nuggets de poulet	Encornets à la Marseillaise	Alouette de bœuf sauce marchand de vin	Rognons de porc au vin d'Anjou	Quenelles de brochet Hollandaise
	Beignet de calamar	Keftas d'agneau	Pavé de jambon sauce tomate	Gésiers de volaille en ragout	Maquereau grillé	Steak haché de poulet gratiné	Cervelas Orloff
Steak de soja	Tarte 3 fromages	Galette boulgour lentilles corail aneth	Croq végétal	Pané de blé émmmental épinards	Omelette Basquaise	Escalope végétale de blé	
GARNITURES	Poêlée de légumes du Sud	Coquillettes	Carottes au beurre maître d'hôtel	Riz pilaf	Haricots verts	Pommes de terre sautées	Salsifis au jus
	Lentilles	Chou-fleur au beurre	Pommes au four	Courgettes poêlées	Spaghettis aux petits légumes confits	Poêlée maraîchère	Pomme de terre boulangère
	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Petits pois	Petits navets aux oignons	Petits cocos de Vendée cuisinés	Céleri au beurre aillé	Tagliatelles
	Haricots beurres	Semoule et légumes couscous	Céleri gratiné	Poêlée Italienne	Brocolis aux oignons	Mélange de céréales	Légumes piperade
FROMAGES / LAITAGES	Brie	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Fraidou calcium	Fromage blanc de Pampile	Bleu d'Auvergne
	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Cantadou	Tomme blanche	Gouda au cumin	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais
	Yaourt nature	Chanteneige	Fromage blanc fruité	Fripon bel	Yaourt nature	Tomme grise	Fromage blanc vanille
	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS	Tarte aux pommes	Compote pommes/framboises	Mousse au chocolat	Abricots	Semoule au lait "maison"	Marmelade de pêches	Grillé abricots
	Banane	Crème dessert café	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Poire pochée au caramel	Eclair café	Roulé chocolat noisette
	Liégeois chocolat	Pêche	Beignet framboises	Compote pommes/ananas	Crème dessert praliné	Pomme	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Compote poires	Pot crème ananas	Orange	Novly vanille	Kiwi	Crème dessert chocolat	Nectarine

\* 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