



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 08 au 14 juin 2026

Semaine N°24

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
	Tomate échalote	Taboulé	Jambon blanc	Radis beurre	Carottes râpées	Œuf en gelée	Salade de cœurs d'artichauts
	Rôti de porc à l'ail	Bœuf à la Provençale	Filet de tilapia à la tomate	Blanc de volaille aux oignons	Andouillette au four	Fricadelle de bœuf sauce marchand de vin	Cuisse de pintade forestière
	Haricots blancs de Vendée cuisinés	Poêlée Méridionale	Pennes au beurre	Chou-fleur en gratin	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Pommes noisettes
	Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier Bio	Tartare ail et fines herbes	Chèvre sec	Fromage blanc nature	Cantal
	Pot crème fraise biscuitée	Flan vanille nappage caramel	Compote de fruits de saison "maison"	Tarte flan	Nectarine	Tarte pomme/rhubarbe	Millefeuilles
	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
	Méli mélo de la mer	Salade coleslaw	Salade terre et mer	Terrine forestière	Betteraves rouges à la moutarde	Poireau sauce gribiche	Pâté en croute
	Haut de cuisse de poulet au four	Crêpinette de porc sauce Soubise	Saucisses de bœuf au jus	Petites seiches sauce crème et échalote	Osso bucco de dinde à la Milanaise	Chipolatas au four	Filet de dorade au beurre Nantais
	Côtes de blettes persillées	Riz au curry	Haricots beurres au beurre maître d'hôtel	Pommes vapeur	Courgettes à l'ail	Flageolets à la Poitevine	Champignons en persillade
Cantafrais	Tomme noire des Pyrénées	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Emmental	Montboissié	
Kiwi	Pêches au sirop	Donut cacao	Novly chocolat	Eclair vanille	Liégeois vanille	Paris-Brest	

CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage légumes	Crème Dubarry	Potage du chef	Velouté de céleri	Soupe à la courgette	Crème de volaille	Potage 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	Tomate échalote	Taboulé	Jambon blanc	Radis beurre	Carottes râpées	Œuf en gelée	Salade de cœurs d'artichauts
	Méli mélo de la mer	Salade coleslaw	Salade terre et mer	Terrine forestière	Betteraves rouges à la moutarde	Poireau sauce gribiche	Pâté en croute
	Salade Nélusko Mortadelle	Concombre à la crème Mortadelle pistache	Céleri au curry Friand goût fromage	Macédoine mayonnaise Salade du Puy	Andouille Salade Brésilienne	Tomate ciboulette Saucisson à l'ail	Pizza Fenouil à l'aneth
VIANDES / POISSONS	Rôti de porc à l'ail	Bœuf à la Provençale	Filet de tilapia à la tomate	Blanc de volaille aux oignons	Andouillette au four	Fricadelle de bœuf sauce marchand de vin	Cuisse de pintade forestière
	Haut de cuisse de poulet au four	Crêpinette de porc sauce Soubise	Saucisses de bœuf au jus	Petites seiches sauce crème et échalote	Osso bucco de dinde à la Milanaise	Chipolatas au four	Filet de dorade au beurre Nantais
	Foie de veau au Porto	Omelette Provençale	Côte de porc sauce charcutière	Lasagne de bœuf	Poisson du marché sauce Hollandaise	Lamelles de volailles facon kebab	Sauté de porc à la Niçoise
	Beignets de poisson	Filet de panga sauce aurore	Cordon bleu	Palette de porc à la Provençale	Foies de volaille persillés	Moules à la catalane	Escalope Viennoise
VEG	Galette de blé aux oignons	Parmentier de légumes	Quiche aux oignons	Falafels fête menthe coriandre	Omelette aux légumes	Galette bouillon pois chiche caramel et pistache	Boulette Blé Façon Thai
GARNITURES	Haricots blancs de Vendée cuisinés	Poêlée Méridionale	Pennes au beurre	Chou-fleur en gratin	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Pommes noisettes
	Côtes de blettes persillées	Riz au curry	Haricots beurres au beurre maître d'hôtel	Pommes vapeur	Courgettes à l'ail	Flageolets à la Poitevine	Champignons en persillade
	Purée de haricots verts	Quinoa aux poivrons	Poêlée de tomates aux oignons	xxxxxxx	Carottes Vichy	Torti tricolore	Cœurs de céleri braisés
	Coquillettes	Julienne de légumes	Pommes sautées	Fenouil	Riz blanc	Poêlée villageoise	Boullgour aux légumes
FROMAGES / LAITAGES	Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier Bio	Tartare ail et fines herbes	Chèvre sec	Fromage blanc nature	Cantal
	Cantafrais	Tomme noire des Pyrénées	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Emmental	Montboissié
	Yaourt nature	Fondu Président	Bleu	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	2 petits Suisses
	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Fromage blanc fuité	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Kiri crème
DESSERTS / FRUITS	Pot crème fraise biscuitée	Flan vanille nappage caramel	Compote de fruits de saison "maison"	Tarte flan	Nectarine	Tarte pomme/rhubarbe	Millefeuilles
	Kiwi	Pêches au sirop	Donut cacao	Novly chocolat	Eclair vanille	Liégeois vanille	Paris-Brest
	Crème dessert vanille	Crumble aux pommes	Abricots	Orange	Compote pommes	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Compote pommes/abricots	Banane	Liégeois café	Compote pommes/coings	Crème dessert caramel	Compote pommes/cassis	Pêche

* 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