



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 06 juillet au 12 juillet 2026

Semaine N°28

PRENOM :

Date et signature :

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	<b>Menu N° 1</b>	Concombre sauce cocktail	Céleri rémoulade	Beignets de calamar	Salade Chinoise	Jambon blanc	Brocolis vinaigrette	Champignons mayonnaise
		Andouillette grillée	Keftas d'agneau	Paëlla au poulet	Emincé de porc aux oignons	Poisson du marché sauce Choron	Saucisses de bœuf au jus	Cuisse de canette à l'orange
		Haricots blancs Vendéens cuisinés	Légumes tajine	*****	Petits légumes d'été	Pommes de terre boulangère	Carottes aux champignons	Pommes dauphine
		Camembert	Vache qui rit	Fromage blanc de Pamplie	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	St Nectaire
		Cocktail de fruits au sirop	Grillé aux abricots	Pot de crème catalane	Compote de fruits de saison "maison"	Pêche	Cake au citron	Far Breton
	<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>	<b>Menu N°2 ou SOIR</b>
	Oeuf dur	Salade Bretonne	Salade Lorraine (porc)	Courgettes râpées	Salade Océane	Pâté de tête à l'échalote	Moules à la crème	
	Bœuf mode	Colombo de porc	Filet de pangas sauce Aurore	Poulet rôti au citron	Tempes de porc au chorizo	Filet de tilapia sauce citronnée	Rôti de bœuf au jus	
	Poêlée cordiale et beurre maître d'hôtel	Boulgour aux poivrons	Courgettes à l'ail	Pommes persillées	Ratatouille	Poêlée italienne	Salsifis au jus	
	Fondu Président	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Bleu	Fromage blanc sucré	Mottin Charentais	
	Beignet framboise	Crème dessert chocolat	Nectarine	Tarte flan	Liégeois vanille	Compote pommes/fraises	Lingot créole	
CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de courgette	Potage poireaux pommes de terre	Crème de volaille	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	
ENTREES	Concombre sauce cocktail	Céleri rémoulade	Beignets de calamar	Salade Chinoise	Jambon blanc	Brocolis vinaigrette	Champignons mayonnaise	
	Oeuf dur	Salade Bretonne	Salade Lorraine (porc)	Courgettes râpées	Salade Océane	Pâté de tête à l'échalote	Moules à la crème	
	Pâté de campagne	Crêpe goût jambon fromage	Betteraves rouges en dés	Macédoine	Radis	Salade de concombre et tomate	Achard de légumes	
	Haricots verts échalote	Mortadelle	Terrine de légumes	Andouille	Petits coco vinaigrette	Carottes râpées	Farci Poitevin	
VIANDES / POISSONS	Andouillette grillée	Keftas d'agneau	Paëlla au poulet	Emincé de porc aux oignons	Poisson du marché sauce Choron	Saucisses de bœuf au jus	Cuisse de canette à l'orange	
	Bœuf mode	Colombo de porc	Filet de pangas sauce Aurore	Poulet rôti au citron	Tempes de porc au chorizo	Filet de tilapia sauce citronnée	Rôti de bœuf au jus	
	Poêlée de moules à la Charentaise	Filet de poulet à la crème	Grillade de porc à la moutarde	Langue de bœuf sauce Madère	Merguez	Colombo de poulet	Duo de viandes froides	
	Nuggets de volaille	Pépite de hoki	Aubergine farcie	Beignets de calamar	Omelette à l'espagnole	Rognons de porc au vin	Fave de saumon sauce	
VEG	Pané blé tomate moza cuit	Omelette nature	Galette de blé aux oignons	Boulette Blé Façon Thai	Galette de boulgour lentilles corail	Parmentier de légumes	Quiche aux légumes	
GARNITURES	Haricots blancs Vendéens cuisinés	Légumes tajine	*****	Petits légumes d'été	Pommes de terre boulangère	Carottes aux champignons	Pommes dauphine	
	Poêlée cordiale et beurre maître d'hôtel	Boulgour aux poivrons	Courgettes à l'ail	Pommes persillées	Ratatouille	Poêlée italienne	Salsifis au jus	
	Fondue de poireaux	Pommes rissolées	Dés de céleri rave	Flageolets	Côtes de blettes à la tomate	Riz pilaf	Flan de légumes	
	Macaronis	Chou-fleur	Pommes noisette	Brocolis aux oignons	Petits pois	Légumes piperade	Poêlée Italienne	
FROMAGES / LAITAGES	Camembert	Vache qui rit	Fromage blanc de Pamplie	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	St Nectaire	
	Fondu Président	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Bleu	Fromage blanc sucré	Mottin Charentais	
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Samos	
	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruité	Tartare nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit moulé nature	2 petits Suisses	
DESSERTS / FRUITS	Cocktail de fruits au sirop	Grillé aux abricots	Pot de crème catalane	Compote de fruits de saison "maison"	Pêche	Cake au citron	Far Breton	
	Beignet framboise	Crème dessert chocolat	Nectarine	Tarte flan	Liégeois vanille	Compote pommes/fraises	Lingot créole	
	Kiwi	Compote pommes/pêches	Crème dessert caramel	Banane	Gâteau Basque	Crème dessert café	Abricots	
	Mousse café	Pomme	Compote pommes/abricots	Nolvy chocolat	Compote pommes/ananas	Prunes	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